

Kalafior w cieście sezamowym



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **17601**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 średni kalafior
- NA CIASTO
- 1 szkl.mleka
- 1,5 szkl .mąki tortowej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pr.do pieczenia
- 2 jajka
- 5 łyżek sezamu
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobić ciasto sezamowe, odstawić na 15min.by odpoczęło.

Z kalafiora oderwać różyczki i przekroić na pół.

Wrzucić do ciasta ,obtoczyć w nim i widelcem kłaść na rozgrzany tłuszcz.



- 2 Kalafiorki smażyć z każdej strony na złoty kolor na małym ogniu. Wyjdą lekko chrupiące i bardzo smaczne. Po usmażeniu kłaść na papierowy ręcznik .



③ Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: