

Obalovaný smažený květák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Menší květák 2 ks
- Voda 2 l
- Sůl 1 lžička
- Vejce 3 ks
- Mléko 3 lžíce
- Hladká mouka na obalení 300 g
- strouhanka na obalení 300 g
- Olej na smažení 0.5 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Květáky zbavíme všech lístků, rozebereme na růžičky a pod tekoucí vodou je důkladně vypereme. Pak je na 2 minuty ponoříme do vroucí mírně osolené vody, vyjmeme a necháme okapat. Vejce rozšleháme se špetkou soli a mlékem. Okapaný květák posolíme a postupně obalíme v mouce, vejcích a strouhance. Dbáme, aby strouhanka obalila celý povrch růžiček, přebytečnou pak oklepeme - v rozpáleném oleji se rychle spálí a květák má pak nahořklou chuť. Obalené růžičky osmažíme ze všech stran ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje do zlatova.

Podáváme s tatarskou omáčkou a s vařenými brambory.