

Brokolice ve vinném těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 1 kg
- vejce 1 ks
- mléko 250 ml
- víno bílé 100 ml
- mouka polohrubá 200 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Z mléka, soli, vína, vejce a mouky připravíme těstíčko.

Růžičky brokolice v těstíčku namáčíme a smažíme je v rozpáleném oleji. Podáváme s různě upravenými bramborami a zeleninou.