

Brokolice v pikantním těstíčku

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Povařená brokolice 300 g
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 6 lžíce
- Mléko 1 ks
- Pikantní koření 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici vložíme do slané vařící vody a uvaříme do poloměkka. Zcedíme a ihned prolijeme studenou vodou, necháme okapat a vychladnout. Rozšleháme vejce, hladkou mouku a trochu mléka. Uděláme husté těstíčko a okořeníme. Já jsem dala koření Aztécký poklad. Dobře okapanou brokolici namáčíme v těstíčku a smažíme ve vyšší vrstvě oleje.