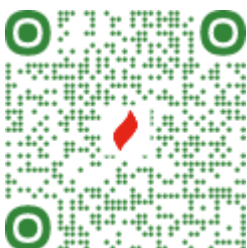




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Карфиол, голям
120 ml	Мляко (или мляко на растителна основа)
60 g	Брашно
1	Чаша галета
1 ч.л.	♦ Люто чили със сол
Щунка	♦ Морска сол
	Растително масло



Печени пикантни карфиолови ханку

⌚ 60—70 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте карфиола, след което подсушете с парче кухненска хартия. Сега нарежете цялата глава на малки розички.
- 2 Докато приготвяте съставките, загрейте фурната на 200°C (392°F).
- 3 Смесете брашното и млякото в купа. Във втора купа смесете галетата и малко сол заедно. Добавете 1 ч.л. Люто чили.
- 4 Потопете розичките карфиол в сместа от мляко и брашно. Препоръчваме ви да оставите излишното количество да се изтече от розичките, тъй като тогава ще бъде по-лесно да ги овалите в сместа от галета. Те трябва да бъдат изцяло покрити с галета.
- 5 Покрийте тава с парче хартия за печене и напръскайте с олио. Покрийте тава с парче хартия за печене и напръскайте с олио. Уверете се, че отделните парченца не са прекалено близо едно до друго.
- 6 Розичките ще се нуждаят от около 40 минути във фурната. Те трябва да са хрупкави в края на времето за готвене.
- 7 Извадете от фурната и сервирайте, докато са още топли. Kotányi препоръчва да се сервира със сос от пресни билки за най-добър вкус.