



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 глава	Карфиол
50 g	Масло
10 с.л.	Галета
Щипка	♦ Морска сол
1 kg	Дребни картофи
	Връзка магданоз

Паниран карфиол и салата с картофи

⌚ 25—30 Минути



Подготовка

- 1 Сварете „дръвчетата“ на карфиола в подсолена вода за 10 минути. Махнете водата и ги оставете настрана.
- 2 Разтопете маслото в тиган и го разбъркайте с галетата. Изсипете върху карфиола (включително и сварените стебла) и пържете докато стане златист.
- 3 Обелете картофите, ако искате и ги сотирайте набързо в тиган с разтопено масло и нарязан на ситно магданоз.
- 4 Сервирайте карфиола с картофите.

