



Csípős karfiolfalatok ropogós bundában

🕒 60–70 Perc 

Elkészítés

- 1 Mossuk meg a karfiolt, és itassuk le róla a nedvességet egy papírtörülővel. Szedjük szét kisebb rózsákra.
- 2 Miközben előkészítjük a hozzávalókat, melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra.
- 3 Egy tálban habarjuk össze a lisztet és a tejet. Egy másik tálban keverjük el a zsemlemorzsát egy kevés sóval. Adjunk hozzá 1 teáskanál Amazonas chilit.
- 4 Mártuk a karfiolrósákat a lisztes-tejes keverékbe. Csöpögtessük le róluk a felesleges masszát, majd forgassuk meg őket a zsemlemorzsa-ban. Ügyeljünk arra, hogy a zsemlemorzsa mindenhol befedje a karfiolrósákat.
- 5 Béleljük ki a tepsit sütőpapírral, és fújuk be olajjal. Rendezzük el a karfiolrósákat a tepsin. Ügyeljünk arra, hogy ne érjenek össze.
- 6 Tegyük a sütőbe, és süssük körülbelül 40 percig, amíg finom ropogósra sül a külsejük.
- 7 Vegyük ki a sütőből, és frissen tálaljuk. A tökéletes ízhatásért kínáljunk mellé zöldfűszeres mártogatóst.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Nagy karfiol
120 ml	Tej (vagy növényi tej)
60 g	Liszt
1	Csésze zsemlemorzsa
1 tk.	♦ Amazonas Chili
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
	Növényi olaj

