Csípős karfiolfalatok ropogós bundában

60—70 Perc

Elkészítés

1. Mossuk meg a karfiolt, és itassuk le róla a nedvességet egy papírtörlővel. 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. Mártsuk a karfiolrózsákat a lisztes-tejes keverékbe. Csöpögtessük le róluk a felesleges masszát, majd forgassuk meg őket a zsemlemorzsában. Ügyeljünk arra, hogy a zsemlemorzsa mindenhol befedje a karfiolrózsákat.
5. Béleljük ki a tepsit sütőpapírral, és fújjuk be olajjal. Rendezzük el a karfiolrózsákat 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