



# Csípős karfiolfalatok ropogós bundában

🕒 60–70 Perc 

## Elkészítés

- 1 Mossuk meg a karfiolt, és itassuk le róla a nedvességet egy papírtörülkövel. 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              |

