



Цветная капуста в сырном кляре

Peynirli Karnabahar Kızartması



1 небольшой велок цветной капусты
2 кусочка со спичечный коробок белого сыра
2 яйца
7 ст. л. молока
1 ст. л. подслн. масла
3 ст. л. муки
0,5 ч. л. черного молотого перца
0,5 ч. л. соли
Для жарения:
1,5 стакана подслн. масла

- # Цветную капусту разделить на соцветия и варить в соленой воде пока не станет мягкой.
- # В это время готовим кляр из сыра: В глубокую чашку натереть сыр, добавить молоко, яйца, муку, черный молотый перец, соль и 1 ст. л. подслн. масла. Хорошо взбить.
- # Выложить из кастрюли цветную капусту, дать остыть, затем окунать в приготовленный кляр и обжаривать на разогретом масле.
- # Обжаренную капусту выложить на бумажное полотенце. Подавать в сервисной тарелке.

Если хотите чтобы цвет при жарке был насыщенным добавьте в кляр 1 ч. л. томатной пасты.