ZIEDKĀPOSTI MĪKLĀ NO HUGO





Sailgojos krietni pēc ziedkāpostiem! Tad nu nolēmu pagatavot īpaši, kā vecmāmiņa un mamma gatavoja. Klāt vārīts kartupelītis un vieglā vasaras Tatār mērcīte. Kas var būt labāk???

Pagatavošanai jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
Vidējs ziedkāposts

Trīskāršajam panējumam: 2 olas, milti, nedaudz piena, sāls, rīvmaize
1 kg kartupeļu
Nedaudz sviesta
Cepamā eļļa

Process:
Sadaliet ziedkāpostu mazākās rozetītēs un vāriet sāls ūdenī. Vajadzētu tikai apvārīt, lai tie nejuktu un saglabātu kraukšķīti.
Atdzesētus, liekam trīskāršajā panējumā. (Bet es vispirms pagatavoju tādu kā pankūku mīklu no olām, piena un miltiem, kur ziedkāpostus kārtīgi izpeldinu un tad apviļāju rīvmaizē). Tad tos apcepiet pietiekamā daudzumā eļļas no visām pusēm.
Pirms cepšanas, lieciet vārīt kartupeļus. Kad tie gatavi, lieku tajos sviesta pikucīti un pārberu sasmalcinātus pētersīļus vai dilles.
GATAVS!

Pasniedzu ar pašgatavotu Tatār mērcīti, kuras receptīte ir šajā mājas lapā.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo