VYPRÁŽANÝ KARFIOL SO ZEMIAKMI A DOMÁCOU TATARKOU





Toto som dlho nemal, dnes som sa rozhodol, že to zmením! Vyprážaný karfiol nesklamal. To je prosto, že "mňamka"!!! Fantastické jedlo, ktoré s domácou tatárskou omáčkou nemá konkurenciu. A prezradím vám trik ako ho rýchlo obaliť!

Na prípravu budete potrebovať: (na 4 porcie)

1 stredne veľký karfiol
troj obal: 2 vajíčka, trochu hladkej múky, trochu mlieka, soľ
1 kg zemiakov
trochu masla
olej na vysmážanie

Postup:
Karfiol očistite, rozdeľte na menšie kúsky a uvarte v osolenej vode. Iba krátko povarte! Nevarte dlho aby nebol príliš mäkký.
Po uvarení karfiol obaľte v troj obale. A teraz ten trik! Nechce sa mi obaľovať klasicky v múke, potom vo vajíčku... urobte si tak ako ja z múky, vajca, mlieka a soli polohusté cestíčko. Obaľte všetok karfiol v tomto cestíčku a potom už len kvalitne v strúhanke. Je to praktickejšie a hlavne rýchlejšie.
Takto pripravený, obalený karfiol smažte na panvici zo všetkých strán v dostatočnom množstve oleja.
Medzitým očistite zemiaky, nakrájajte na malé kúsky a varte v osolenej vode. Po uvarení zemiaky zbavte vody a zamiešajte s kúskom masla. Ja pridávam aj petržlenovú vňať.
HOTOVO!
Podávajte s domácou tatárskou omáčkou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo