

Ropogós, fűszeres karfiol sült húskok mellé.



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

1 ek grill fűszerpor+ nagy csipet só

kb 0,5 dl víz

Karfiol

Elkészítés

A fésűt kikeverem vízzel. Karfiolt lobogó, forró, sós vízbe mártom egy percre. Beleforgatom a karfiolt a fésűbe, jénaiban, sütőpapíron fedél nélkül megsütöm. Finom ropogós, fésűszeres köret sült hús mellé.