

Ropogós, fűszeres karfiol sült húsk mellé.



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

1 ek grill fűszerpor+ nagy csipet só

kb 0,5 dl víz

Karfiol

Elkészítés

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