



Sznycel z kalafiora

Wprowadzenie

Przepis inspirowany przedwojenną recepturą Fani Lewando opublikowaną w książce pt. "Dietożarska kuchnia żydowska" wydanej w 2020 roku przez wydawnictwo Znak.

SKŁADNIKI (4)

- 1 sztuka masła klarowanego lub oleju do smażenia
- 1 szczypta pieprzu
- 1 sztuka kalafiora (małego)
- 6 sztuk jajek
- 3 łyżka stołowa bułki tartej
- 1 szczypta soli

Sposób przygotowania

• Krok 1

Przed podaniem, na sznyclu położyć jajko sadzone.

• Krok 2

Kalafiory ugotować, ugotowane pokroić i zmiksować. Masę kalafiorową wymieszać z jajkami, bułką tartą, dodać soli i pieprzu do smaku.

• Krok 3

Z masy kalafiorowej uformować sznycele i podsmażyć z obu stron na maśle. Osobno usmażyć jajka sadzone.

Smacznego!