

Karfiol pohan u pivskom tijestu



1 kg sirovog, ne kuhanog karfiola
2 DL pive
4 jaja
glatko brašno



Pivsko tijesto:

Razmutite jaja i dodajte pivo. Može i ostatak piva, ali onda pol pivo pol mineralna voda(mjehurići). Kratko umutite.

Dodajte polagano mješajući brašno. Smjesa ne smije biti gusta, nego kao smjesa za palačinke.

Dobro razmutite da ne ostanu grudice.



U jednu najlon vreću stavite karfiol i brašno, zavežite te protresite. Time nećete kuhinju zaprljat ☺

Otvorite vreću protresite suvišno brašno sa karfiola i uvaljajte ga dobro sa svih strana u pivsko tijesto.

Višak brašna možete upotrijebiti u gore spomenutom pivskom tijestu.



U fritezi ugrijte palminu masnoću (to je ono bijelo koje izgleda ko mast, šta piše ulje ili masnoća za pohanje i friteze) na 180°C

Lagano ocjedite višak pivskog tjesta sa karfiola te ga ubacite u ulje.

Pržite toliko dok karfiol ne ispliva i dobije zlatnu boju.



Pohani karfiol izvaditi iz ulja i ostaviti na papirnati ubrus da se ocijedi, odmah dobro posoliti.



Dobar tek!!!

Tomek® www.moja-kuhinja.com®