

Brokolice smažená obalovaná ve vinném těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Brokolice 800 g
- Sůl 1 špetka
- **Těstíčko:**
- Bílé víno suché 1 dl
- Hladká mouka 70 g
- Sůl 1 špetka
- Bílky 2 ks
- Olej 2 dl

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brokolici jen lehce povaříme ve slané vařící vodě, potom ji scedíme a necháme okapat. Osušené jednotlivé růžičky namáčíme do vinného těstíčka a v horkém oleji je dozlatova osmažíme.

Vinné těstíčko:

V míse rozkvedláme mouku s vínem, přidáme lžici oleje a nakonec vmícháme hustě ušlehaný sníh ze dvou bílků.

Podáváme s vařenými bramborami nebo s bramborovou kaší.