

Цветная капуста в кляре по вкусу напоминает жареную рыбу, чтобы блюдо получилось нежным и вкусным, нужно использовать не переросшую капусту.



Ингредиенты:

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 0,5 кг. цветной капусты, 2-3 яйца, 1 ст. муки, растительное масло для жарки, соль, перец по вкусу.



Пошаговое приготовление:

1. Капусту разберите на соцветия и отварите в подсоленной воде 10 минут.



2. Яйца взбейте с мукой. Я добавляю в кляр немного майонеза, посолите, поперчите.



3. Капусту обвалите в кляре.



4. Обжарьте на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.



Приятного вам аппетита! С нетерпением жду ваших комментариев! Спасибо вам за посещение нашего кулинарного сайта! Буду рада, если вы поделитесь своими рецептами на [кулинарном форуме](#) !
