

# Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT

## „Jeż”

z kalafiora smażonego w cieście



### Składniki

Receptura na 4 porcje

kalafior	1 szt.
mąka pszenna	1 szklanka
wiórki kokosowe	2 łyżki
olej	200 ml
jabłko	1 duże
curry	szczypta

### Wykonanie:

Kalafiora podziel na średniej wielkości różyczki i sparz 3-4 minuty w osolonej wodzie. Każdą z różyczek nadziej na patyk od szaszłyka.

W misce pomieszaj 300 ml wody, wiórki kokosowe, przyprawę curry i mąkę. Powinno wyjść bardzo gęste ciasto.

W garnku rozgrzej olej. Zamaczaj różyczki w cieście i smaż na złoty kolor.

Gotowe patyczki z kalafiorem wbij w połówkę jabłka.