

Varza de Bruxelles in aluat

Ingrediente

1/2 kg varza de Bruxelles

1 ou

4 linguri de faina

sare

1 cescuta de lapte

1 ceasca de ulei

Preparare

Varza se spala si se clocoteste in apa cu sare. Se scurge si se da prin aluat de clatite facut din ou, faina, un praf de sare si o cescuta de lapte. Verzele astfel pregatite se prajesc in ulei incins, pus intr-un ceaun adanc. Se scot cand s-au rumenit si se servesc imediat, acoperite cu sos de rosii picant.