

Капуста цветная с гарниром (словацкая кухня)

1 кочан свежей цветной капусты средней величины, 2 яйца, мука высшего сорта, сухарная пудра, 1-2 ст. ложки молока, соль.

Очищенную капусту отварить в подсоленной воде. Дать ей остыть и разделить на порции.

Взбить яйца с небольшим количеством муки и сахарной пудры, посолить.

Этой смесью равномерно полить порции цветной капусты. Затем разогреть духовку и в течение 10 минут запекать приготовленные порции капусты. Для придания мягкости и аромата, капусту полить молоком и еще 10 минут запекать в духовке.

Как ни удивительно, но лучшим гарниром для цветной капусты послужат именно тушеные овощи.