Своеобразный овощ, конечно. Что приготовить из кольраби? Лично мне не так просто найти то блюдо, которое придется по вкусу моим близким. Жареная кольраби пока лучший образец приготовления такой капусты. Кусочки обваливаются в яйце и панировке, затем обжариваются. В итоге получается очень ароматно, нежно и вкусно.

Жареная кольраби: что нам понадобится

кольраби - 1 головка, вернее кочан

куриное яйцо - 1 шт.

панировочные сухари - 2-3 ст. ложки

соль, черный молотый перец, подсолнечное масло.

Приготовление кольраби

Сначала мою и очищаю эту капусту от кожуры, как любой другой овощ. Затем разделяю кольраби пополам и каждую половину шинкую на тонкие дольки (как луковицу режете на полукольца). Толщина долек примерно 3 миллиметра. Можно оставить кусочки в таком виде - формы полукруга, а можно каждый еще разрезать пополам.

Подсоленную воду довожу до кипения, опускаю в неё мои капустные дольки буквально на 4-5 минут. Дольше не нужно, следите за этим. Чтобы дать стечь лишней воде, воспользуемся незаменимым дуршлагом.

А тем временем приготовим всё для обжарки: панировочную смесь (если таковой не имеется, возьмите обычную муку) смешайте с солью и черным молотым перцем. Как я уже писала - это две мои самые любимые приправы)))) Яйцо разбейте в отдельную тарелку и хорошо взбейте его вилкой. Всё.

Ловкими движениями рук обваливаем каждый кусочек сначала в яйце, затем в панировочной смеси (или в муке, или сухарях - что вы выбрали?), а затем кладём в хорошо разогретое подсолнечное масло.

Обжариваю с двух сторон до красивого цвета.

Жареная кольраби по этому рецепту получается вкусной даже в холодном виде. Обязательно попробуйте.

Приятного аппетита вашей дружной компании!

Копирование материалов запрещено