قرنبيط مشوي بصلصة البوفالو

المقادير:

- 3 كوب زهرات قرنبيط
- 1 كوب حليب
- 1 كوب طحين
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 2/3 كعك مطحون
- 2/3 كوب صلصة بوفالو

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 450.
2. يغسل القرنبيط ثم يصفى من الماء.
3. في وعاء، يخلط الحليب مع الطحين والفلفل والثوم والزيت.
4. تغمّس زهرات القرنبيط في الخليط جيداً ثم تغمس بالكعك المطحون وتوضع في صينية وتشوى لحوالي 15 دقيقة.
5. يترك القرنبيط ليبرد قليلاً ثم تضاف صلصة البوفالو وتقدم في طبق واسع للتقديم.