SUBMITTED BY
Jungschileiterin

ON
28.05.2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Коприва за дълбоко пържене



Тук ще намерите проста рецепта за пържене на коприва на огъня.

Имате нужда от това:

- Огън
- тенджера
- прясно набрана коприва
- Ръкавици за еднократна употреба
- клещи за барбекю
- Домакинска хартия
- шпатула или широк черпак за готвене
- Термоустойчиво олио
- Брашно
- Вода
- Сол
- Чаша или малка купа
- Лъжица

Инструкции

- Измийте добре копривата под течаща вода с гумени ръкавици и я отцедете
- В чаша смесете брашното, солта и водата, за да се получи гъсто тесто. Тестото трябва да е достатъчно гъсто, за да полепне по копривата, но достатъчно рядко, за да полепне само тънък слой
- В тенджера загрейте олио на жарава. Уверете се, че няма повече високи пламъци, защото олиото може да започне да гори
- С помощта на щипките за грил потопете коприва в тестото, оставете я да изтече за кратко и я поставете в горещото олио
- Обърнете след няколко секунди и завършете пърженето от другата страна
- Когато копривата придобие златистокафяв цвят, извадете я от мазнината с помощта на черпак или широка черпак и я поставете върху кухненска хартия

- Оставете да се охлади за кратко и след това се насладете на прясно изпържените

Важно: сваляйте тигана от котлона от време на време, за да не се нагорещи прекалено много олиото

Weitere Informationen

Категории
Технологии и дейности на открито

Етикети
Рецепта
Пожар
Готвене
Природа
На открито

Възраст
Няма налични данни.

Брой участници
Няма налични данни.

Библията
Липсва тази информация.

Материал
Почти без усилие

Изтегляне на файлове
Няма изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt
Съдържание
Категории
Етикети
Възраст
Брой участници
Библията
Материал

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/kopriva-za-dlboko-przhene