

Dilgėlių kepimas



Čia rasite paprastą dilgėlių kepimo ant ugnies receptą.

Jums to reikia:

- Ugnies
- puodo
- šviežiai nuskintų dilgėlių
- Vienkartinių pirštinių
- kepsninės žnyplės
- Buitinis popierius
- gremžtukas arba plati kepimo šaukštinė
- Karščiui atsparaus aliejaus
- Miltų
- Vanduo
- Druska
- Puodelis arba mažas dubenėlis
- Šaukštas

Instrukcijos

- Dilgėles gerai nuplaukite po tekančiu vandeniu su guminėmis pirštinėmis ir nusausinkite
- Puodelyje sumaišykite miltus, druską ir vandenį, kad gautųsi tiršta tešla. Tešla turi būti pakankamai tiršta, kad priliptų prie dilgėlių, bet pakankamai skysta, kad priliptų tik plonas sluoksnis

- Keptuvėje ant žarijų įkaitinkite aliejų. Įsitikinkite, kad nėra didesnės liepsnos, nes kitaip aliejus gali pradėti degti
- Grilio žnyplėmis įmerkite dilgėlę į tešlą, leiskite jai trumpam nubėgti ir įdėkite į karštą aliejų
- Po kelių sekundžių apverskite ir baigkite kepti iš kitos pusės
- Kai dilgėlės pasidarys auksinės spalvos, išimkite jas iš aliejaus skepetaite arba plačiu samčiu ir sudėkite ant virtuvinio popieriaus
- Leiskite trumpam atvėsti ir mėgaukitės šviežiai iškeptomis

Svarbu: kartkartėmis nukelkite keptuvę nuo ugnies, kad aliejus per daug neįkaistų