



PATEIKĖ

Jungschileiterin

ON

2021-05-28



Keine Stimmen

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

- Dilgėlės gerai nuplaukite po tekančiu vandeniu su guminėmis pirštinėmis ir nusauskite
- 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

Weitere Informationen

Kategorijos

Technika ir lauko veikla

Žymos

Receptas

Gaisras

Maisto gaminimas

Gamta

Lauke

Amžius

Duomenų nėra.

Dalyvių skaičius

Duomenų nėra.

Biblija

Šios informacijos trūksta.

Medžiaga

Beveik be jokių pastangų

Failų atsisiuntimas

Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt

Turinys

Kategorijos

Žymos

Amžius

Dalyvių skaičius

Biblija

Medžiaga