

WYSŁANE PRZEZ

Jungschileiterin

ON

28.05.2021



Keine Stimmen

Pokrzywy smażone w głębokim tłuszczu



Tutaj znajdziesz prosty przepis na smażenie pokrzyw na ognisku.

Potrzebujesz do tego:

- Ogień
- rondel
- świeżo zebrane pokrzywy
- Rękawiczki jednorazowe
- szczypce do grilla
- Papier gospodarczy
- skimmer lub szeroka chochła kuchenna
- Olej żaroodporny
- Mąka
- Woda
- Sól
- Kubek lub mała miska
- Łyżka

Instrukcje

- Pokrzywy dobrze umyć pod bieżącą wodą w gumowych rękawicach i odsączyć
- W kubku połącz mąkę, sól i wodę, aby uzyskać gęste ciasto. Ciasto powinno być na tyle gęste, aby przykleić się do pokrzyw, ale na tyle płynne, aby przykleiła się tylko cienka warstwa
- W rondlu rozgrzej olej na żarze. Upewnij się, że nie ma już wysokich płomieni, bo olej może się przypalić
- Używając szczypiec do grilla, zanurz pokrzywę w cieście, pozwól jej krótko ociekać, a następnie umieść ją w gorącym oleju
- Po kilku sekundach obrócić i dokończyć smażenie z drugiej strony
- Kiedy pokrzywy będą miały złoty kolor, wyjmij je z oleju za pomocą łyżki lub szerokiej chochli i ułóż na kawałku papieru kuchennego
- Pozostaw do krótkiego ostygnięcia, a następnie ciesz się świeżo usmażonymi

Ważne: co jakiś czas zdejmuj patelnię z ognia, aby olej nie był zbyt gorący

Weitere Informationen

Kategorie

Technika i aktywność na
świeżym powietrzu

Tagi

Przepis
Ogień
Gotowanie
Przyroda
Na świeżym powietrzu

Wiek

Brak danych.

Liczba uczestników

Brak dostępnych danych.

Biblia

Brakuje tej informacji.

Materiał

Prawie bez wysiłku

Pobieranie plików

Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt

Zawartość

Kategorie

Tagi

Wiek

Liczba uczestników

Biblia

Materiał