SUBMITTED BY
Jungschileiterin

ON
28.05.2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Urzici prăjite



Aici veți găsi o rețetă simplă pentru a prăji urzici pe foc.

Aveți nevoie pentru asta:

- Un foc
- o cratiță
- urzici proaspăt culese
- Mănuși de unică folosință
- clește pentru grătar
- Hârtie de uz casnic
- o spumieră sau un polonic de gătit lat
- Ulei rezistent la căldură
- Făină
- Apă
- Sare
- O ceașcă sau un bol mic
- O lingură

Instrucțiuni

- Se spală bine urzicile sub jet de apă cu mănuși de cauciuc și se scurg
- În ceașcă, se combină făina, sarea și apa pentru a obține un aluat gros. Aluatul trebuie să fie suficient de gros pentru a se lipi de urzici, dar suficient de lichid pentru ca doar un strat subțire să se lipească
- Într-o cratiță, încălziți uleiul pe jar. Asigurați-vă că nu mai sunt flăcări înalte sau uleiul poate începe să se ardă
- Folosind cleștele de grătar, înmuiați o urzică în aluat, lăsați-o să se scurgă puțin și apoi puneți-o în uleiul încins
- Întoarceți-o după câteva secunde și terminați de prăjit pe cealaltă parte
- Când urzicile sunt aurii, scoateți-le din ulei cu o spumieră sau un polonic lat și puneți-le pe o bucată de hârtie de bucătărie

- Se lasă să se răcească puțin și apoi se savurează proaspăt prăjite

Important: scoateți din când în când tigaia de pe foc pentru ca uleiul să nu se încingă prea tare

Weitere Informationen

Categorii
Tehnologie și activități în aer liber

Etichete
Rețetă
Foc
Gătitul
Natură
În aer liber

Vârsta
Nu sunt disponibile date.

Număr de participanți
Nu sunt disponibile date.

Biblia
Această informație lipsește.

Material
Aproape fără efort

Descărcare fișier
Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt
Conținut
Categorii
Etichete
Vârsta
Număr de participanți
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/urzici-prajite