



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](#)

[Gătit](#)

[Natură](#)

[În aer liber](#)

Vârsta

Nu există date disponibile.

Număr de participanți

Nu există date disponibile.

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](#)