



SUBMITTED BY  
Jungschleiterin

ON  
28.05.2021

★ ★ ★ ★ ★  
Keine Stimmen

## Smaženie žihľavy



Tu nájdete jednoduchý recept na vyprážanie žihľavy na ohni.

Potrebuje na to:

- Oheň
- hrniec
- čerstvo natrhané žihľavy
- Jednorazové rukavice
- grilovacie kliešte
- Papier pre domácnosť
- škrabka alebo široká naberačka na varenie
- Žiaruvzdorný olej
- Múka
- Voda
- Soľ
- Šálka alebo malá miska
- Lyžica

## Pokyny

- Žihľavu dobre umyte pod tečúcou vodou v gumených rukaviciach a nechajte ju odkvapkať
- V hrnčeku zmiešajte múku, soľ a vodu, aby ste vytvorili husté cesto. Cesto by malo byť dostatočne husté, aby sa na žihľavy prilepilo, ale dostatočne riedke, aby sa na ne prilepila len tenká vrstva
- V hrnci rozohrejte olej na rozžeravených uhlíkoch. Uistite sa, že už nie sú vysoké plamene, inak sa olej môže začať páliť
- Pomocou grilovacích klieští ponorte žihľavu do cesta, nechajte ju krátko odkvapkať a potom ju vložte do horúceho oleja
- Po niekoľkých sekundách obráťte a dopečte na druhej strane
- Keď sú žihľavy zlatohnedé, vyberte ich z oleja pomocou naberačky alebo širokej naberačky a položte ich na kuchynský papier
- Nechajte krátko vychladnúť a potom si pochutnajte na čerstvo vyprážaných

Dôležité: z času na čas odstráňte panvicu z ohňa, aby sa olej príliš nerozpálil

## Weitere Informationen

*Kategórie*

Technika a outdoor

*Značky*

Recept

Oheň

Varenie

Príroda

Vonku

*Vek*

Údaje nie sú k dispozícii.

*Počet účastníkov*

Údaje nie sú k dispozícii.

*Biblia*

Táto informácia chýba.

*Materiál*

Takmer bez námahy

*Stiahnutie súboru*

Žiadne súbory na stiahnutie

*KI Generierter Inhalt*

Obsah

Kategórie

Značky

Vek

Počet účastníkov

Biblia

Materiál