

Mélysütés csalán



Itt talál egy egyszerű receptet a csalán tészton való sütéséhez.

Erre van szükséged:

- Tészta
- egy fazék
- frissen szedett csalán
- Eldobható kesztyű
- grillcsipesz
- Háztartási papír
- egy merőkanál vagy egy széles forrókanál
- Hőálló olaj
- Liszt
- Víz
- Só
- Egy csésze vagy kis tál
- Egy kanál

Utasítások

- A csalánt folyó víz alatt, gumikesztyűben jól mossuk meg, és csepegtessük le
- A csészében keverjük össze a lisztet, a sót és a vizet, hogy sűrű tésztát kapjunk. A tésztának elég sűrűnek kell lennie ahhoz, hogy a csalánhoz tapadjon, de elég folyósnak ahhoz, hogy csak egy vékony réteg tapadjon rá
- Egy serpenyőben forrósítsuk fel az olajat parázson. Ügyeljünk arra, hogy ne legyen több magas láng, különben az olaj elkezdhet égni
- A grillcsipesz segítségével mártsunk egy csalánt a tésztába, hagyjuk, hogy rövid időre lecsöpögjön, majd tegyük a forró olajba
- Néhány másodperc múlva fordítsa meg, és fejezze be a sütést a másik oldalon
- Amikor a csalánok aranybarnára sültek, szedje ki őket az olajból egy merőkanállal vagy széles forrókanállal, és helyezze őket egy darab konyhai papírra
- Hagyja rövid ideig hűlni, majd élvezze frissen sütvé

Fontos: időnként vegye le a serpenyőt a tűzről, hogy az olaj ne legyen túl forró