

## Dilg?li? kepimas



?ia rasite paprast? dilg?li? kepimo ant ugnies recept?.

Jums to reikia:

- Ugnies
- puodo
- šviežiai nuskint? dilg?li?
- Vienkartini? pirštini?
- kepsnin?s žnypl?s
- Buitinis popierius
- gremžtukas arba plati kepimo šaukstin?
- Karš?iui atsparaus aliejaus
- Milt?
- Vanduo
- Druska
- Puodelis arba mažas duben?lis
- Šaukštas

## Instrukcijos

- Dilg?les gerai nuplaukite po tekan?iu vandeniu su gumini?mis pirštini?mis ir nusausinkite
- Puodelyje sumaišykite miltus, drusk? ir vanden?, kad gaut?si tiršta tešla. Tešla turi b?ti pakankamai tiršta, kad prilipt? prie dilg?li?, bet pakankamai skysta, kad prilipt? tik plonas sluoksniu
- Keptuv?je ant žarij? ?kaitinkite aliej?. ?sitikinkite, kad n?ra didesn?s liepsnos, nes kitaip aliejus gali prad?ti degti
- Grilio žnypl?mis ?merkite dilg?l? ? tešl?, leiskite jai trumpam nub?gti ir ?d?kite ? karšt? aliej?
- Po keli? sekundži? apverskite ir baigkite kepti iš kitos pus?s
- Kai dilg?l?s pasidarys auksin?s spalvos, išimkite jas iš aliejaus skepetaite arba pla?iu sam?iu ir sud?kite ant virtuvinio popieriaus
- Leiskite trumpam atv?sti ir m?gaukit?s šviežiai iškeptomis

Svarbu: kartkart?mis nukelkite keptuv? nuo ugnies, kad aliejus per daug ne?kaist?