PATEIKĖ
Jungschileiterin

ON
2021-05-28

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Dilgėlių kepimas



Čia rasite paprastą dilgėlių kepimo ant ugnies receptą.

Jums to reikia:

- Ugnies
- puodo
- šviežiai nuskintų dilgėlių
- Vienkartinių pirštinių
- kepsninės žnyplės
- Buitinis popierius
- gremžtukas arba plati kepimo šaukštinė
- Karščiui atsparaus aliejaus
- Miltų
- Vanduo
- Druska
- Puodelis arba mažas dubenėlis
- Šaukštas

Instrukcijos

- Dilgėles gerai nuplaukite po tekančiu vandeniu su guminėmis pirštinėmis ir nusausinkite
- Puodelyje sumaišykite miltus, druską ir vandenį, kad gautųsi tiršta tešla. Tešla turi būti pakankamai tiršta, kad priliptų prie dilgėlių, bet pakankamai skysta, kad priliptų tik plonas sluoksnis
- Keptuvėje ant žarijų įkaitinkite aliejų. Įsitikinkite, kad nėra didesnės liepsnos, nes kitaip aliejus gali pradėti degti
- Grilio žnyplėmis įmerkite dilgėlę į tešlą, leiskite jai trumpam nubėgti ir įdėkite į karštą aliejų
- Po kelių sekundžių apverskite ir baigkite kepti iš kitos pusės
- Kai dilgėlės pasidarys auksinės spalvos, išimkite jas iš aliejaus skepetaite arba plačiu samčiu ir sudėkite ant virtuvinio popieriaus
- Leiskite trumpam atvėsti ir mėgaukitės šviežiai iškeptomis

Svarbu: kartkartėmis nukelkite keptuvę nuo ugnies, kad aliejus per daug neįkaistų

YoungstarsWiki.org

Weitere Informationen

Kategorijos
Technologijos ir veikla lauke

Žymos
Receptas
Gaisras
Maisto gaminimas
Gamta
Lauke

Amžius
Duomenų nėra.

Dalyvių skaičius
Duomenų nėra.

Biblija
Šios informacijos trūksta.

Medžiaga
Beveik be jokių pastangų

Failų atsisiuntimas
Failų atsisiuntimų nėra

KI Generierter Inhalt
Turinys
Kategorijos
Žymos
Amžius
Dalyvių skaičius
Biblija
Medžiaga

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/lt/wiki/art/dilgeliu-kepimas