WYSŁANE PRZEZ
Jungschileiterin

ON
28.05.2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Pokrzywy smażone w głębokim tłuszczu



Tutaj znajdziesz prosty przepis na smażenie pokrzyw na ognisku.

Potrzebujesz do tego:

- Ogień
- rondel
- świeżo zebrane pokrzywy
- Rękawiczki jednorazowe
- szczypce do grilla
- Papier gospodarczy
- skimmer lub szeroka chochla kuchenna
- Olej żaroodporny
- Mąka
- Woda
- Sól
- Kubek lub mała miska
- Łyżka

Instrukcje

- Pokrzywy dobrze umyć pod bieżącą wodą w gumowych rękawicach i odsączyć
- W kubku połącz mąkę, sól i wodę, aby uzyskać gęste ciasto. Ciasto powinno być na tyle gęste, aby przykleić się do pokrzyw, ale na tyle płynne, aby przykleiła się tylko cienka warstwa
- W rondlu rozgrzej olej na żarze. Upewnij się, że nie ma już wysokich płomieni, bo olej może się przypalić
- Używając szczypiec do grilla, zanurz pokrzywę w cieście, pozwól jej krótko ociekać, a następnie umieść ją w gorącym oleju
- Po kilku sekundach obrócić i dokończyć smażenie z drugiej strony
- Kiedy pokrzywy będą miały złoty kolor, wyjmij je z oleju za pomocą łyżki lub szerokiej chochli i ułóż na kawałku papieru kuchennego
- Pozostaw do krótkiego ostygnięcia, a następnie ciesz się świeżo usmażonymi

Ważne: co jakiś czas zdejmuj patelnię z ognia, aby olej nie był zbyt gorący

Weitere Informationen

Kategorie
Technologia i aktywność na świeżym powietrzu

Tagi
Przepis
Ogień
Gotowanie
Przyroda
Na świeżym powietrzu

Wiek
Brak dostępnych danych.

Liczba uczestników
Brak dostępnych danych.

Biblia
Brakuje tej informacji.

Materiał
Prawie bez wysiłku

Pobieranie plików
Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Kategorie
Tagi
Wiek
Liczba uczestników
Biblia
Materiał

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pl/wiki/art/pokrzywy-smazone-w-glebokim-tluszczu