

Pokrzywy sma?one w g??bokim t?uszczu



Tutaj znajdziesz prosty przepis na sma?enie pokrzyw na ognisku.

Potrzebujesz do tego:

- Ogie?
- rondel
- ?wie?o zebrane pokrzywy
- R?kawiczki jednorazowe
- szczypce do grilla
- Papier gospodarczy
- skimmer lub szeroka chochla kuchenna
- Olej ?aroodporny
- M?ka
- Woda
- Sól
- Kubek lub ma?a miska
- ?y?ka

Instrukcje

- Pokrzywy dobrze umy? pod bie??c? wod? w gumowych r?kawicach i ods?czy?
- W kubku po??cz m?k?, sól i wod?, aby uzyska? g?ste ciasto. Ciasto powinno by? na tyle g?ste, aby przyklei? si? do pokrzyw, ale na tyle p?ynne, aby przyklei?a si? tylko cienka warstwa
- W rondlu rozgrzej olej na ?arze. Upewnij si?, ?e nie ma ju? wysokich p?omieni, bo olej mo?e si? przypali?
- U?ywaj?c szczypiec do grilla, zanurz pokrzyw? w cie?cie, pozwól jej krótko ocieka?, a nast?pnie umie?? j? w gor?cym oleju
- Po kilku sekundach obróci? i doko?czy? sma?enie z drugiej strony
- Kiedy pokrzywy b?d? mia?y z?oty kolor, wyjmij je z oleju za pomoc? ?y?ki lub szerokiej chochli i uó? na kawa?ku papieru kuchennego
- Pozostaw do krótkiego ostygni?cia, a nast?pnie ciesz si? ?wie?o usma?onymi

Wa?ne: co jaki? czas zdejmuj patelni? z ognia, aby olej nie by? zbyt gor?cy