

Urzici prăjite



Aici veți găsi o rețetă simplă pentru a prăji urzici pe foc.

Aveți nevoie pentru asta:

- Un foc
- o cratiță
- urzici proaspăt culese
- Mănuși de unică folosință
- clește pentru grătar
- Hârtie de uz casnic
- o spumieră sau un polonic de gătit lat
- Ulei rezistent la căldură
- Fier
- Apă
- Sare
- O ceașcă sau un bol mic
- O lingură

Instrucțiuni

- Se spală bine urzicile sub jet de apă cu mănuși de cauciuc și se scurg
- În ceașcă, se combină făina, sarea și apa pentru a obține un aluat gros. Aluatul trebuie să fie suficient de gros pentru a se lipi de urzici, dar suficient de lichid pentru ca doar un strat subțire să se lipească
- Într-o cratiță, încălziți uleiul pe jar. Asigurați-vă că nu mai sunt flăcări înalte sau uleiul poate începe să se ardă
- Folosind cleștele de grătar, înmuiați o urzică în aluat, lăsați-o să se scurgă puțin și apoi puneți-o în uleiul încins
- Întoarceți-o după câteva secunde și terminați de prăjit pe cealaltă parte
- Când urzicile sunt aurii, scoateți-le din ulei cu o spumieră sau un polonic lat și puneți-le pe o bucată de hârtie de bucătărie
- Se lasă să se răcească puțin și apoi se savurează proaspăt prăjite

Important: scoateți din când în când tigaia de pe foc pentru ca uleiul să nu se încingă prea tare