

## Urzici pr?jite

Aici ve?i g?si o re?et? simpl? pentru a pr?ji urzici pe foc.

Ave?i nevoie pentru asta:

- Un foc
- o crati??
- urzici proasp?t culese
- M?nu?i de unic? folosin??
- cle?te pentru gr?tar
- H?rtie de uz casnic
- o spumier? sau un polonic de g?tit lat
- Ulei rezistent la c?ldur?
- F?in?
- Ap?
- Sare
- O cea?c? sau un bol mic
- O lingur?

## Instruc?iuni

- Se spal? bine urzicile sub jet de ap? cu m?nu?i de cauciuc ?i se scurg
- În cea?c?, se combin? f?ina, sarea ?i apa pentru a ob?ine un aluat gros. Aluatul trebuie s? fie suficient de gros pentru a se lipi de urzici, dar suficient de lichid pentru ca doar un strat sub?ire s? se lipeasc?
- Într-o crati??, înc?lzi?i uleiul pe jar. Asigura?i-v? c? nu mai sunt fl?c?ri înalte sau uleiul poate începe s? se ard?
- Folosind cle?tele de gr?tar, înmuia?i o urzic? în aluat, l?sa?i-o s? se scurg? pu?in ?i apoi pune?i-o în uleiul încins
- Întoarce?i-o dup? câteva secunde ?i termina?i de pr?jit pe cealalt? parte
- Când urzicile sunt aurii, scoate?i-le din ulei cu o spumier? sau un polonic lat ?i pune?i-le pe o bucat? de h?rtie de buc?t?rie
- Se las? s? se r?ceasc? pu?in ?i apoi se savureaz? proasp?t pr?jite

Important: scoate?i din când în când tigaia de pe foc pentru ca uleiul s? nu se încing? prea tare