

Smaženie žih?avy



Tu nájdete jednoduchý recept na vyprážanie žih?avy na ohni.

Potrebujete na to:

- Ohe?
- hrniec
- ?erstvo natrhané žih?avy
- Jednorazové rukavice
- grilovacie kliešte
- Papier pre domácnos?
- škrabka alebo široká nabera?ka na varenie
- Žiaruvzdorný olej
- Múka
- Voda
- So?
- Šálka alebo malá miska
- Lyžica

Pokyny

- Žih?avu dobre umyte pod te?úcou vodou v gumených rukaviciach a nechajte ju odkvapka?
- V hrn?eku zmiešajte múku, so? a vodu, aby ste vytvorili husté cesto. Cesto by malo byť dostato?ne husté, aby sa na žih?avy prilepilo, ale dostato?ne riedke, aby sa na ne prilepila len tenká vrstva
- V hrnci rozohrejte olej na rozžeravených uhlíkoch. Uistite sa, že už nie sú vysoké plamene, inak sa olej môže za?a? páli?
- Pomocou grilovacích klieští ponorte žih?avu do cesta, nechajte ju krátko odkvapka? a potom ju vložte do horúceho oleja
- Po nieko?kých sekundách obrá?te a dope?te na druhej strane
- Ke? sú žih?avy zlatohnedé, vyberte ich z oleja pomocou nabera?ky alebo širokej nabera?ky a položte ich na kuchynský papier
- Nechajte krátko vychladnú? a potom si pochutnajte na ?erstvo vyprážených

Dôležité: z ?asu na ?as odstrá?te panvicu z oh?a, aby sa olej príliš nerozpálil