SUBMITTED BY
Jungschileiterin

ON
28.05.2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Smaženie žihľavy



Tu nájdete jednoduchý recept na vyprážanie žihľavy na ohni.

Potrebujete na to:

- Oheň
- hrniec
- čerstvo natrhané žihľavy
- Jednorazové rukavice
- grilovacie kliešte
- Papier pre domácnosť
- škrabka alebo široká naberačka na varenie
- Žiaruvzdorný olej
- Múka
- Voda
- Soľ
- Šálka alebo malá miska
- Lyžica

Pokyny

- Žihľavu dobre umyte pod tečúcou vodou v gumených rukaviciach a nechajte ju odkvapkať
- V hrnčeku zmiešajte múku, soľ a vodu, aby ste vytvorili husté cesto. Cesto by malo byť dostatočne husté, aby sa na žihľavy prilepilo, ale dostatočne 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 začať páliť
- Pomocou grilovacích klieští ponorte žihľavu do cesta, nechajte ju krátko odkvapkať a potom ju vložte do horúceho oleja
- Po niekoľkých sekundách obráťte a dopečte na druhej strane
- Keď sú žihľavy zlatohnedé, vyberte ich z oleja pomocou naberačky alebo širokej naberačky a položte ich na kuchynský papier
- Nechajte krátko vychladnúť a potom si pochutnajte na čerstvo vyprážaných

Dôležité: z času na čas odstráňte panvicu z ohňa, aby sa olej príliš nerozpálil

Weitere Informationen

Kategórie
Technológia a aktivity v prírode

Značky
Recept
Oheň
Varenie
Príroda
Vonku

Vek
Údaje nie sú k dispozícii.

Počet účastníkov
Údaje nie sú k dispozícii.

Biblia
Táto informácia chýba.

Materiál
Takmer bez námahy

Stiahnutie súboru
Žiadne súbory na stiahnutie

KI Generierter Inhalt
Obsah
Kategórie
Značky
Vek
Počet účastníkov
Biblia
Materiál

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/sk/wiki/art/smazenie-zihlavy