
Frytura mieszana po włosku

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1603 razy.

Kuchnia włoska

200 g grasicy cielęcej, rdzenia kręgowego i mózdzku

100 g wątroby

100 g kiełbasy

100 g krokietów z mielonego mięsa kurzego

4 jagnięce kotlety

2 bulwy włoskiego kopru

2 karczochy

12 plasterków cukinii

4 plasterki bakłażana

4 kwiaty dyni

100 g borowików

2 jabłka

100 g makaronu z grysiku

100 g ciasteczek z gorzkich migdałów

200 g mąki

4 jajka

200 g tartej bułki

50 g masła

1 szklanka mleka

2 szklanki oliwy z oliwek

sól

Wszystkie składniki frytury podzielić na porcje i tuż przed smażeniem panierować w mące, jajkach i tartej bułce, a następnie smażyć lekko na oliwie i maśle. Włoski koper i karczochy należy przed panierowaniem i smażeniem ugotować i odsączyć. Ciastka z gorzkich migdałów moczyć w mleku, aż zmiękną, wycisnąć płyn i przygotować do smażenia tak jak inne produkty. Czas smażenia poszczególnych składników nie jest jednakowy. Najlepiej jest dobrać składniki według czasu potrzebnego na smażenie i smażyć w dwóch naczyniach równocześnie. Usmażone składniki wyłożyć na bibułę w celu odsączenia tłuszczu, posolić i podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD