
Smażona skorzonera

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

Kuchnia włoska

400 g słodkich korzeni skorzonery

1 jajko

1/2 łyżki mąki pszennej

2 łyżki białego octu

1 łyżka białego wina

1/2 łyżki wazowej oliwy

sól

Skorzonere dokładnie oczyścić szczoteczką, po czym pociąć jej korzonki na słupki o długości 7 cm każdy. Następnie skorzonere umieścić w wodzie z dodatkiem octu, po czym odcedzić, a następnie przełożyć do garnka z osoloną wodą i gotować przez 30 minut. Jajko rozbić, a żółtko przelać do miseczki. Do żółtka dodać sól, wino i mąkę; wszystkie składniki dokładnie wymieszać widelcem, aż masa uzyska jednolitą konsystencję. Białko ubić na sztywno i wymieszać z ciastem. Skorzonere zanurzać w cieście i smażyć w gorącym tłuszczu (180oC) na złoty kolor. Usmażone skorzonery rozłożyć na bibule, aby obciekły z tłuszczu. Podawać z innymi smażonymi jarzynami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD