
Bakłażany w cieście piwnym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3020 razy.

Składniki:

1 kg bakłazanów,

sól,

25 dkg maki,

3/4 szklanki piwa,

2 łyżki masła,

1/3 szklanki oleju,

5 bialek,

Bakł. obrac ze skórki, pokroic w plastry, posolic, pozostawic na sicie przez 20 min. (goryczka musi wyciec!). Odsaczyc sok. W miseczce zmieszac make z piwem, stopionym masłem, olejem i Sola. Bialka ubic na piane, wymieszac delikatnie z ciastem. Plastry bakł. zanurzac w cieście i smazyc w duzej ilosci oleju.

Smacznego :) to jest niewiarygodnie pyszne

From: "Urszula P." <urszula@5000slow.w3.pl>