
Pomidory smażone w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1711 razy.

3 pomidory, olej do smażenia, sól, pieprz ciasto: 1 szklanka mąki, 1/2 szklanki mleka, 1 jajo Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w grube plastry, posypać solą i pieprzem. Z mąki, żółtka, szczypty soli i mleka przygotować ciasto gęściejsze niż na naleśniki. Przed rozpoczęciem smażenia wymieszać ze sztywno ubitą pianą z białka. Pomidory zanurzyć w cieście i smażyć z obu stron w rozgrzanym oleju na rondlu na złoty kolor. Podawać gorące po osączeniu na bibule.