
Jarzyny smazone w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1915 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

1 kg jarzyn: baklazanow, brokulow, cukini, kalafiora, brukselek, selerow, porow, marchewki, salsefii,
olej do smazenia.

Ciasto:

300 g maki,

250 ml smietanki,

ok. 120 ml mleka,

3 jaja,

1 lyzeczka soli,

1 lyzeczka proszku do pieczenia.

1. Jarzyny dokładnie umyc. Baklazany i cukinie pokroic w plastry grubosci nie

wiekszej niz 1 cm. Brokuly i kalafior podzielic na male rozyczki. Pory (tylko biale czesci) pokroic w kawalki. Marchewke pokroic wzdluz w cienkie plastry.

2. Jarzyny zawierajace duzo soku posolic i odstawic na sicie, by usunac nadmiar soku.

3. Kalafior, brukselke, brokuly i jarzyny korzeniowe (kazda oddzielnie) krotko obgotowac w osolonym wrzatk 3-5 min. Wyjac z wody, dokładnie osuszyc.

4. Przygotowac ciasto: make, smietanke, mleko, zoltka i sol dokładnie wymieszac i odstawic na 15 min.

5. Ubic pianę z bialek. Do ciasta dodac proszek do pieczenia i polaczyc z piana z bialek. Ciasto powinno byc geste. Gdy jest za rzadkie, dodac troche maki.

6. W duzym plaskim garnku rozgrzac dobrze olej. Jarzyny zanurzac w cieście i smazyc po kilka sztuk na zloty kolor ze wszystkich stron. Usmazone kawalki wyjmowac lyzka cedzakowa i osaczyc z oleju. Podawac gorace. Mozna tez podac na zimno z goracym sosem pomidorowym.

- Jarzyny smazone w cieście sa tez dobrym dodatkiem do pieczonej wieprzowiny i szynki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

