
Ozorki smazone w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2369 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

5 ozorkow wieprzowych,

3 lyzki oleju,

2 liscie laurowe,

1/2 selera,

1 cytryna,

sol, pieprz.

Ciasto:

250 g maki,

2 jaja,

2 lyzki oleju,

ok. 120 ml wody,

tluszcz do smazenia,

sol.

1. Ozorki wyszorowac szczoteczka, dokladnie oplukac, wyciac z nich gruczoly

slinowe znajdujace sie z obu stron przy nasadzie. Wlac do garnka wode, dodac

liscie laurowe, obrany i oplukany seler, pieprz i sol. Wlozyc ozorki, gotowac na malym ogniu pod przykryciem ok. 1 godz.

2. Wyjac ozorki z wywaru, ostudzic. Sciagnac skorke, pokroic w ukosne plastry

grubosci 1,5 cm.

3. Przygotowac ciasto: make wymieszac z zoltkami, olejem i woda. Polaczyc z

piana ubita z bialek, posolic, delikatnie wymieszac.

4. Kazdy plaster ozorka posolic, oproszyc pieprzem, wbic na widelec, zanurzyc w

cieście, lekko osaczyc, smazyc na dobrze rozgrzanym tluszczu z obu stron na

jasnozloty kolor, nastepnie dosmazyc na malym ogniu.

5. Przybrac plasterkami cytryny, podawac na ogrzanym polmisku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 86.

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