
Camembert pieczony w piwnym cieście na głęb.oleju

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3095 razy.

Ja to podaje camemberta piezonego w piwnym cieście w głębokim tłuszczu.

Do tego koniecznie konfitura z borowek i tosty.

250 ml piwa jasnego

250 g maki pszennej

100 g białek (to tak ze trzy)

40 ml oleju arachidowego

sol

wszystko wymieszać mikserem i gotowe. ciasto jest do maczania, trzeba dokładnie odmierzyć piwo i maki by nie było zbyt rzadki.

nadaje się do smażenia wyłącznie w głębokim tłuszczu.

oprócz camemberta świetnie wychodzą też całe piezarki lekko posypane solą i pieprzem.

i jeszcze jedno : nie nadaje się to ciasto do rzeczy mokrych, np. mięsa. można w nim panierować jedynie produkty, które nie puszczają wody.

jak chcesz, możesz jeszcze dodać odrobine spirytusu to nie będzie tak ciągnęło frytury.

Przemysław Koziarski

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>