
Owoce morza w cieście 2

Dodano: 2000-11-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3106 razy.

Jest taka przystawka z jakiegokolwiek morskiego miesa, napewno krab-ryba tez sie nada:

Ciasto ptysiowe na ostro

75 gr masla

pol szklanki wody pol szklanki maki

2 jajka

Wode i maslo doprowadzic do wrzenia w malym ciezkim garnuszku. Miec make, jajka i drewniana lyzke gotowa do akcji. W momencie zawrzenia, ale przed zdjeciem garnka z ognia, wsypac make jednym ruchem i szybko, energicznie wymieszac z plynem, zdejmujac z ognia druga reka.

Pomieszac, az sie wygladzi, dodac po jednym jajku, mocno mieszajac kluchy, az sie otrzyma geste, ciezkie ciasto, okolo 2 minuty. Jajka cudem sie nie zwarza.

Nastepnie dodac pol szklanki posiekanej swiezej kolendry, kilkanascie kropel ostrego oleju czy innego cayenne, i pol szklanki posiekanych frutti di mare wg uznania. Wymieszac dokladnie.

Smazyc male galki w glebokim tluszczu, kiedys byl to Ceres, a teraz nie wiem, a USA to Crisco. Tluszcz powinien byc goracy, ale nie dymiacy.

Wstawic chinska paleczke czy inny patyczek sztorcem dotykajac dna garnka. Jezeli naokolo niego unasza sie duze ilosci babelkow, olej jest gotowy.

Wyjmowac jasno usmazone, jak paczki, bo ciemnieja z wlasnego ciepla po wyjeciu. Osuszac na papierowych recznikach, a potem trzymac w cieplym piecu, az goscie wejda.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

,1713973743

Nadeslat(a): 2024-06-18 03:49:39