
Smażona skórka dyni

Dodano: 2007-06-03 18:04:45

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1523 razy.

skórki dyni
olej do smażenia
kurkuma
pieprz

To bardzo prosty przepis na wykorzystanie skórek z dyni. Nie jest to na pewno główne danie ani kulinarna ozdoba eleganckiego przyjęcia, ale bardzo smaczna przekąska, np. do pogryzania podczas oglądania telewizji.

Zanim obierzesz dynię, aby jej miąższ wykorzystać do innej potrawy, dokładnie ją wyszoruj. Pozostałe po obieraniu skórki pokrój w cieniutkie słupki, co najmniej 4 razy cieńsze niż cienkie frytki. Opłucz je w wodzie, posyp obficie kurkumą i wymieszaj, aby oblepiła ona wszystkie kawałki.

Smaż skórki w rozgrzanym, głębokim oleju, jak frytki, do czasu, aż będą złotobrązowe. Odsączaj na papierowym ręczniku. Podawaj gorące, posypane solą i pieprzem.

* W taki sam sposób możesz usmażyć skórki cukinii, kabaczka czy ziemniaków.

Nadesłał: Kinga Błaszczuk-Wójcicka(?) <>