



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- ščepec soli in popra
- 1 čajota
- 1 krožnik moke
- 1 krožnik drobtin
- 500 g rastlinske masti

Ocvrte čajote

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čajoto najprej olupite. Nato jo narežite na četrtine in na približno 2-3mm debele koščke. Koščke nato posolite in popoprte. V manjšo posodo položite 500 g rastlinke masti in počakajte da se stopi in dobro segreje, nato pa vročino zmanjšajte iz recimo 9 na 7. Medtem ko se mast segreva, pripravite 3 krožnike. V enega stresite moko, v drugega drobtine in v tretjem stepite jajca. Koščke bučk nato najprej povaljajte po moki, nato v jajca in nazadnje še v drobtine. To ponavljajte dokler ne zmanjka koščkov.

Ko je olje dovolj segreto (vanj vrzite malo drobtin in če začne cvrčati je dovolj segreto) Koščke cvrite toliko časa da postanejo lepo rjave barve (vsaj 1minuto na eni in eno minuto na drugi strani). Ocvrte koščke nato položite na pladenj obložen s papirnatimi brisačkami, da vpijejo odvečno maščobo. Zraven lahko postrežete tatarsko omako. - recept zanjo najdete tukaj.

DOBER TEK!