

Pomidory smażone w cieście

Przepis dodany przez użytkownika trini6



przystawka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże twarde pomidory - 4 szt.
- mąka - 15 dag
- mleko - 200 ml
- jajko - 1 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Z przesiane przez sitko mąki, mleka, żółtka, oleju i szczypty soli zrobić ciasto.

2.



Dodać ubite na sztywną pianę białko i delikatnie wymieszać

3.



Umyte i osuszone pomidory pokroić w grube plastry. Opruszyć je solą i pieprzem.

4.



Plastry pomidorów zanurzać w cieście i smażyć na rumiano z obu stron na rozgrzanym oleju. Po usmażeniu odsączyć na bibułce z nadmiaru tłuszczu.

