

pomidory w cieście naleśnikowym na ciepło , pyszna przystawka



MARYNAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor	1 kg
mąka	15 dkg
olej	do smażenia
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
mleko	5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w dość grube plastry, posypać przyprawami i pozostawić na 30 min. Jaja umyć, wybić ze skorupki do miksera razem z przesianą mąką i mlekiem w takiej ilości aby powstało dość gęste ciasto, włączyć mikser na 30 sek, doprawić. Pomidory zanurzać w przygotowanym cieście, kłaść na silnie rozgrzany tłuszcz i usmażyć z obu stron.