

Brokuły w cieście piwnym



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1/2 kg
mąka	150 g
piwo	200 ml
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
chili w proszku	1 szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
olej	
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Brokuły należy dokładnie umyć, podzielić na różyczki
- KROK 2 Brokuły przez 4 minuty gotujemy na parze
- KROK 3 Mąkę mieszamy z solą ziołową, chili, pieprzem, papryką i sodą oczyszczoną
- KROK 4 dolewamy piwo i mieszamy. Ciasto powinno być ciut gęstsze niż ciasto naleśnikowe. Dla uzyskania odpowiedniej konsystencji możemy dodać więcej mąki lub piwa.
- KROK 5 W garnku podgrzewamy olej i jak jest już bardzo gorący, to zamaczamy w cieście po kilka różyczek
- KROK 6 i wrzucamy na garnka z olejem, tak, żeby całe się zanurzyły. Uważamy, żeby nie wrzucać zbyt wiele na raz, żeby temperatura oleju nie spadła za bardzo. W innym wypadku, ciasto będzie chłonać dużo tłuszczu.

- KROK 7 Jak tylko ciasto się zarumieni, wyjmujemy brokuły z garnka za pomocą łyżki cedzakowej i odsączamy nadmiar tłuszczu na papierowym ręczniku.
- KROK 8 Brokuły w cieście.