

Chrupiąca dymka dodatek do wszystkiego



Autor: **KORAL**
Przepisów: **832** Ocena: **16529**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- dymni ok. 10 sztuk
- olej rzepakowy
- mąka ziemniaczana 2 łyżeczki
- ew, sól

Sposób przygotowania:

1 Dymni opłukać, osuszyć.

Białe części bez szczypiorku pokroić w cienkie plasterki, oprószyć mąką ziemniaczaną.

Na patelni rozgrzać olej, powinno być go tyle żeby pokrył dymkę.

Dymkę przełożyć na patelnię i smażyć na sporym ogniu mieszając.

Usmażoną i chrupiącą dymkę przelać na sitko, potem wyłożyć na ręcznik papierowy dla pozbycia się pozostałego tłuszczu.

Ja dzisiaj użyłam dymki do kanapki z słonym twarogiem sałatkowo-kanapkowym, więc dymki nie soliłam.

Jeśli używamy dymkę do ziemniaków lub kopytek wtedy po usmażeniu możemy ją posolić.

Twoje notatki do przepisu: