



Фрити од тиквички и нане со таратор

Фритите се едноставни мали палачинки кои можете да ги измешате со овошје или зеленчук и да направите едноставен лесен ручек. Овде користиме неколку летни вкусови кои се извонредни за брзо јадење на сонце.



Состојки:

- 450 грама брашно
- 500 милилитри млеко
- 2 јајца
- 1 кафена лажичка прашок за пециво
- 1 тиквичка
- Една рака нане
- 2 супени лажици бренди (по избор)

За тараторот ќе Ви треба:

- 250 милилитри јогурт
- 1 краставица со средна големина
- 2 чешниња лук
- Исто така ќе Ви треба и сол и бибер и маслиново масло.

Чекор 1

За да ја направите смесата за фритите, ставете ги заедно млекото, брашното и прашокот за пециво, додадете ги јајцата и убаво измешајте за состојките да се спојат...

Кога ќе завршите, изрендајте ја тиквичката во смесата и ставете го исечканото нане.

Ставете сол и бибер и добро измешајте.

Чекор 2

За да го направиме тараторот, едноставно рендаме краставица со средна големина и 2 чешниња лук и ги мешаме со густ јогурт... Додадете сол по вкус.

Чекор 3

ВРЕМЕ Е ЗА ФРИТА: Загрејте ја Делимано тавата за палачинки и во неа ставете 2 лажици од смесата... Фритите треба да бидат малечки....

Превртете ги по неколку минути и пржете ги од двете страни додека убаво да се испржат внатре.

Повторете ја постапката уште неколку пати...

Препорачуваме на сите присутни да м послужите по 3 до 4 фрити.



Чекор 4

Време е за сервирање: Наредете ги фритите на купче врз подлога од сечкана краставица и послужете ги со таратор како прилог.

Совет

Толку едноставно и ПОЛНО со вкус... Фритите се лесни и вкусни... Едноставно можете да експериментирате со разни вкусови, како слатки така и солени... Цреши и јагоди, ИЛИ ПАК моркови и билки?

Користени производи:



Тава за палачинки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk