



Најкрцкави прстени од кромид

Фичо ќе ни покаже најдобар начин да направиме најкрцкави и вкусни прстени похуван кромид.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2 - 3 часа**

Состојки:

- 1/2 шолја сенаменско брашно
- 1/4 шолја густин (нишесте)
- 2 лажици инстант пире
- 1 лажичка црвен пипер
- 1 шолја кисела вода
- 250 грама презла (по потреба)
- сол
- 2 глави кромид

За СОС ќе ви треба:

- 1 лажица мед
- 2 лажици сенф

Чекор 1

Во сад ставете ги сувите состојки (освен презлата и солта), додадете ја киселата вода и изматете ги убаво да се соединат.

Чекор 2

Кромидот исечете го на дебели кругови и одделете ги прстените.

Чекор 3

Секој прстен го валкете во течната смеса, потоа во презлата со сол и го пржите во загреано масло околу 3 минути. Потоа ставете ги на решетка да се исцедат од маслото.

Чекор 4

Сервирајте со сос од мед и сенф, или друг сос по желба!

Совет

За да добиете идеално крцкав похуван кромид, задолжително цедете го на решетка, а не директно на салфета, за да не омекне од впиеното масло.



Користени производи:



Длабока тава



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