

Karczochy w panierce piwnej



Autor: **Pularda**
Przepisów: 54 Ocena: 275



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 karczochy
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka piwa
- 2 jajka
- 1 łyżeczka oliwy
- 1 łyżeczka octu
- Pieprz
- masło do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować karczochy: odjąć zewnętrzne twarde listki, zaczynając od dołu. Mniej więcej 1/3 będzie do wyrzucenia. Gdy zostaną same miękkie liście, przekroić karczochę na ćwiartki, usunąć z samego środka kujące włoski. Tak przygotowane kawałki gotować w osolonej wodzie z odrobiną octu lub soku z cytryny ok. 15 minut.

Przygotować panierkę, mieszając mąkę, jajka, piwo, ocet, oliwę i przyprawy. Ugotowane i odsączone karczochy wrzucić do ciasta, dokładnie obtoczyć.

Na patelni rozpuścić masło, smażyć kawałki karczochów w cieście, aż będą rumiane. Podawać ciepłe.

Twoje notatki do przepisu: