

Smażone szparagi w cieście

Przepis dodany przez użytkownika trini6



przystawka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szparagi - 80 dag
- białe wino - 1 szkl.
- mąka - 15 dag
- bułka tarta - 1 łyżka(i)
- jajka - 3 szt.
- sól cukier -

Etapy przyrządzenia:

1.



Szparagi opłukać, odciąć zdrewniałe końce. W garnku zagotować wodę, posolić, dodać 1/2 łyżeczki cukru, włożyć szparagi, gotować ok 20 min na małym ogniu pod przykryciem

2.

Jajka rozbić, żółtka oddzielić od białek. Wino wymieszać z 1/2 szklanki wody, dodać żółtka, mąkę, tartą byłą, szczyptę soli, wymieszać ciasto. Odstawić je na ok 15 min

3.



Białka ubić na sztywną pianę i połączyć z ciastem.

4.

Szparagi zanurzać w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu