



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Пакора с чили



20 броя

СЪСТАВКИ

80 г брашно
¼ ч. л. сол
½ ч. л. смлян кимион
¼ ч. л. **ажгон** семена (по
желание)
100 мл вода
20 люти чушки кайен

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете в купа тестото и подправките и бавно добавяйте вода, така че да се смесят добре. Тестото трябва да бъде с консистенция като за палачинки.

Вземете всички чушки чили и направете надлъжен разрез, така че да са отворени отдолу. Това ще предотврати изгарянето им по време на пърженето.

В тиган за пържене загрейте олиото и след като то се нагрее до около 180°C, оваляйте чушките чили в тестото и след това ги пуснете в горещото олио. Пържете 2 – 3 минути, докато не станат златисти. Междувременно не забравяйте да ги разбърквате. Много са вкусни топли или със стайна температура.