

Oac, oac, diri, diri da!? Am Țopăit după acești, puișori de baltă pane



Oac, oac, diri, diri da!? Am Țopăit după acești, puișori de baltă pane



Broaștele reprezintă o sursă bună de proteine și au o textură care poate aminti de pui. Este important să fie preparate corect pentru a evita orice textură neplăcută. Această rețetă este ideală pentru cei care doresc să experimenteze cu ingrediente mai neobișnuite și să exploreze gusturi noi. Poftă bună și curaj în explorarea acestor arome inedite!

- 12 perechi de picioare (broaște curățate)
- 3 ouă
- 200 g panko sau pesmet
- 1 L ulei pentru prăjire
- 100 g făină de grâu
- 50 g amidon de porumb
- 5-6 g usturoi pudră
- 1/2 linguriță turmeric
- 1 g piper proaspăt rășnit
- 5-6 g sare
- 1/2 linguriță boia dulce afumată

1. Curățați broaștele și tăiați-le în jumătate pentru a forma „copănele”.



2. Într-un bol, amestecați făina, amidonul, fulgii de ardei iute, usturoiul pudră, turmericul, piperul, sarea și boiaua afumată.

3. Asigurați-vă că toate ingredientele sunt bine combinate.

4. În alt bol, bateți ouăle adăugând puțină sare.



5. Tăvăliți fiecare picior de broască prin amestecul de făină condimentată, apoi treceți-l prin ou și la final prin panko sau pesmet.

6. Repetați procedura pentru fiecare picior de broască.

7. Încingeți uleiul într-o cratiță sau ceaun.

8. Prăjiți „copănelele” de broască pane până devin aurii și crocante, aproximativ 5-7 minute.



9. Scoateți-le pe un șervet de hârtie pentru a elimina excesul de ulei.

10. Serviți broaștele pane fierbinți, alături de sosuri la alegere, cum ar fi un sos dulce-acrișor asiatic sau o maioneză de usturoi.

