

Scrijele de mămăligă sau Mămăligă Prăjită – Gustarea perfectă



Scrijele de mămăligă sau Mămăligă Prăjită – Gustarea perfectă



Această rețetă inovatoare transformă mămăliga tradițională într-o formă neașteptată și delicioasă de **“scrijele de mămăligă”** sau **mămăligă prăjită**, oferind o textură crocantă și un gust intensificat prin prăjire, ideale pentru a fi savurate ca snack sau garnitură.

- 500 ml apă
- 1 linguriță sare
- 2 căni mălai grișat
- 1 l ulei pentru prăjire

1. Se fierbe mămăliga în mod tradițional, dar cu consistența mai fluidă, similară cu terciul.



2. După ce mămăliga s-a răcit ușor, se modelează în forme de gogoși sau se întinde pe folie într-un strat subțire pentru a fi tăiată în formă de chipsuri.



3. Formele de mămăligă sau chipsurile se prăjesc în ulei încins până devin aurii și crocante, oferindu-le o textură unică și un gust intens.



4. Mămăliga prăjită se poate servi caldă, alături de diverse sosuri sau ca parte a unui antreu mai complex.

