

Șnițel de Ardei kapia – Crocant și plin de savoare, nu ați mai gustat așa ceva



Șnițel de Ardei kapia



Salutare, gurmanzi și iubitori de experimente culinare! Azi vă aduc un preparat **inedit: Șnițel de Ardei kapia**. **Crocant și plin de savoare**, acest deliciu e perfect ca gustare, aperitiv sau fel principal alături de o salată. Vă garantez, **nu ați mai gustat așa ceva!** Testați rețeta și pregătiți-vă să fiți surprinși. Poftă bună!

Această rețetă este simplă, rapidă și delicioasă, perfectă pentru a impresiona pe oricine! Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 4-5 ardei kapia copti
- 3 ouă
- 150-200 g pesmet
- 100 g făină
- usturoi granulat
- piper
- sare

1. Coace ardeii kapia pe grătar, la cuptor sau la aragaz,

până când coaja devine neagră și se desprinde ușor. După coacere, curăță ardeii de coajă și lasă-i să se răcească.

2. Încălzește o cantitate suficientă de ulei într-o tigaie adâncă. Uleiul trebuie să fie suficient de încins pentru prăjire.
3. Pregătește trei vase: În primul vas, pune făină și adaugă o linguriță de sare și o linguriță de pudră de usturoi.
4. În al doilea vas, bate trei ouă împreună cu o linguriță de sare și o linguriță de piper proaspăt rășnit.
5. În al treilea vas, pune pesmet (poți folosi pesmet panko pentru un rezultat mai crocant).
6. Ia fiecare ardei copt și curățat, trece-l prin făină, asigurându-te că este acoperit uniform. Scufundă ardeiul în ouăle bătute, apoi trece-l prin pesmet, presând ușor pentru ca pesmetul să adere bine la suprafață.
7. Prăjește ardeii pane în uleiul încins, câte două minute pe fiecare parte, până când devin aurii și crocanți. Scoate ardeii prăjiți pe un șervețel de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei.
8. Servește șnițelele de ardei capia alături de maioneză de usturoi sau sos dulce-acrișor, după preferință.