

נשנושי הודו בבלילת בירה

אופן הכנת המתכון:

המצרכים:

- 500 גרם חזה הודו חתוך לפיסות בגודל ביס.
- פרחי ברוקולי קטנים.
- פרחי כרובית קטנים.
- שמן לטיגון עמוק.

לבלילה:

- 4 ביצים.
- 1 כוס בירה קרה.
- 2 כוסות קמח תופח.
- 1 כפית מלח.
- 1 כפית פפריקה.

להגשה:

- רוטב ברביקיו, מיונז, קטשופ.

אופן ההכנה:

- מערבבים את חומרי הבלילה, ואם לא מטגנים מיד – שומרים במקרר.
- מחממים שמן לטיגון עמוק.
- טובלים 5 נתחי הודו בבלילה ומעבירים מיד לשמן החם, מטגנים 3-4 דקות או עד להזהבה. מוציאים למסננת או נייר סופג, מנקים את משקעי הבלילה מן השמן בכף מחוררת וממשיכים הלאה. לא מעמיסים כמות גדולה, כדי שהשמן לא יתקרר בבת אחת.
- באותו האופן מכינים גם את פרחי הכרובית והברוקולי.