

Острые кукурузные оладьи.

пт, 09/11/2015 - 19:25 cheef

С кукурузы слить жидкость. 2/3 кукурузы измельчить блендером. Сладкий перец почистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Перец чили вымыть, обсушить и измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить.

Отделить белки от желтков, белки взбить. Смешать желтки, кукурузное пюре, целые зерна кукурузы, сладкий перец, перец чили, петрушку, муку, разрыхлитель и сметану. Приправить солью, перцем, молотым тмином и мускатным орехом, затем ввести белки.

Разогреть в сковороде немного растительного масла и испечь оладьи. Обжаривать с каждой стороны 2-3мин.



0

Голосов пока нет

Из расчета на 12 штук:

кукуруза консервированная
ок. 300 г

красный сладкий перц
1 шт.

перец чили
1 шт.

петрушка
0,5 пуч.

яйцо
2 шт.

мука
100 г

разрыхлитель
1 ч.л.

молотый тмин
1/4 ч.л.

сметана
125 г

черный молотый перец

соль

свежемолотый мускатный орех

растительное масло для жарки

Source URL (modified on 09/26/2015 - 18:59): <http://vkysnenko.in.ua/content/ostrye-kukuruznye-oladi>