



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Pory zasmażane

Gotowanie sprawia, iż por jest delikatniejszy.

Składniki:

- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 6 dag
- por, 1 kg

Sposób przygotowania:

Pory oczyścić, umyć, pokrajać na kawałki długości 3 cm, ugotować w niewielkiej ilości wrzącej wody z solą i odrobiną tłuszcz. Podprawić białą zasmażką, dodać sól i pieprz, lekko zakwasić.

