

Oliwki w cieście



Składniki

2 garść - Oliwki zielone
drylowane
200 ml - Olej
2 szczypta - chili
2 szt. - Jajka
200 g - Mąka
100 ml - Mleko
1 łyżka - Cukier
8 g - Proszek do pieczenia

Opis wykonania

Pyszne kulki z ciasta nadziane zielonymi oliwkami.

Mąkę miksujemy z mlekiem, proszkiem do pieczenia, chili (ilość wg uznania), jajkami i cukrem. Oliwki odsączamy, osuszamy ręcznikiem papierowym, wrzucamy do przygotowanej panierki.

W wysokim garnku rozgrzewamy olej – smażymy w głębokim tłuszczu jak pączki. Oliwki wkładamy na łyżce do gorącego oleju, smaży na złoto. Usmażone kawałki przekładamy na ręcznik papierowy, by odsączyć nadmiar tłuszczu.

Najlepiej nakładać oliwkę na łyżce (razem z porcją ciasta) i zsuwać drugą łyżką do gorącego oleju.