

57.članek-Ocvrt stročji fižol

Sestavine:

1 kg stročjega fižola (brez nitk)

moka (ostra)

jajca

drobtine

sol

olje za cvrenje

postopek:

Stročji fižol operemo, narežemo ga na cca. 4 cm dolžine. Skuhamo ga v slani vodi. Čas kuhanja je odvisen predvsem od fižola. Naj ne bo predolg, da ne razpade.

Ko je kuhan, ga precedimo in ohladimo. Ohlajenega povaljamo v moki, jajcih in drobtinah. Na vročem olju ga potem ocvremo toliko, da skorjica lepo zarumeni.

Postrežemo ga s tatarsko omako ali majonezo, gorčico.....

Dober tek.