

Štapici od plavog paradajza



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komada**plavog paradajza srednje velicine
- **2** jajeta
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**morske soli
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **2 kašike**susama
- **1 kašika**suvog biljnog zacina neslanog
- **1 dl**kefira
- **1 dl**piva
- **2 šolje**brašna
- **3 dl**maslinovog ulja
- **3 dl**suncokretovog ulja
- **1 šaka**vlašca

Priprema

Plavi paradajz oprati, obrisati i skinuti deo kore u trakama. Iseci plavi paradajz na štapice. Ako je plavi paradajz gorak usoliti, ostaviti malo da odstoji, oprati i obrisati. U mom slucaju nije bilo potrebe za ovaj postupak, jer plavi paradajz nije gorak.

U odgovarajucoj posudi izlomiti jaja i dodati sve ostale sastojke osim brašna.

Umutiti viljuškom ili žicom da se dobije homogena smesa i dodati brašno i sve dobro sjediniti. Masa treba da bude gusta, ali žitka.

U dublji tiganj staviti mešavinu ulja malo više od pola da bi štapici plivali u ulju tokom prženja. Kada se dovoljno zagreje ulje, umakati štapice u masu od jaja i zacina i pržiti.

Neka temperatura bude srednja da štapici nebi pregoreli.

Štim porumene okrenite ih na drugu stranu da lepo porumene i sa druge strane.

Štapice vaditi rešetkastom kašikom u posudu u koju ste stavili papirnu salvetu, koja ce da pokupi višak masnoce.

Štapice plavog paradajza servirati tople, posute krupno seckanim vlašcem ili hladne, kao glavno jelo uz prilog po želji ili kao predjelo. U mom slucaju je bilo glavno jelo sa prilogom od krompir pirea i salate. Prijatno!

Savet