

Hrskave pohovane dagnje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svežih dagnji
- **3 dl** ulja
- **1 kašičica** kurkume
- **1 kašičica** soli
- **300 g** integralnog brašna
- **po potrebi** piva

Priprema

Dagnje nalijte vodom u posudi u kojoj će se kuvati, dodajte so i kurkumu, poklopite i stavite na vatru da se kuva. Kuvajte ih poklopljene petnaestak minuta. Rešetkastom kašikom, izvadite ih iz vode u kojoj su se kuvale.

Integralno brašno sipajte u posudu, pivom napravite testo malo gušće od testa za palacinke, kao na slici.

Spuštajte viljuškom dagnje u testo, uvaljajte ih i spuštajte lagano u zagrejano ulje. Kratko propržite sa obe strane i vadite na kuhinjski papir da se ocede od masnoće.

Uz ovako pripremljene dagnje možete poslužiti kuvan integralni pirinac. Pirinac skuvajte u vodi u kojoj ste kuvali dagnje. Dodajte samo malo ulja i zacinite po želji.

Ja sam pripremila i salatu od krastavaca sa miroijom, vi možete po vašem ukusu i želji.

Možete ih ovako grickati kao cips, dok gledate omiljeni fil.

Savet