

Delicii crunchy cu ciuperci pleurotus: rețetă simplă pentru o gustare super



Delicii crunchy cu ciuperci pleurotus: rețetă simplă pentru o gustare super



Dacă ești în căutarea unei gustări rapide și delicioase, atunci rețeta de **delicii crunchi cu ciuperci pleurotus** este exact ceea ce ai nevoie! Această rețetă simplă și rapidă te va surprinde prin combinația perfectă între textura crocantă și savoarea intensă a **ciupercilor pleurotus**. Poți pregăti această gustare pe cîinste în doar câteva minute, iar rezultatul final te va cuceri cu siguranță pe tine și pe invitații tăi

- 500 g ciuperci pleurotus
- 300 g făină albă de grâu
- 50 g amidon de porumb

- 5-6 g sare
- 2 căței de usturoi
- 1 linguriță rasă chimion
- frunzulițele de la 5-6 crenguțe cimbru lămâios
- 1 lingură susan negru
- 70 ml ulei de floarea soarelui
- 330 ml bere rece

1. Combinați făina, amidonul, sarea, usturoiul mărunțit, chimionul, cimbrul, susanul și amestecați.



2. Adăugați uleiul și berea rece, amestecând până obțineți un aluat vascoasă.
3. Rupeți ciupercile Pleurotus în fâșii sau bucăți de mărime dorită.



4. Încingeți uleiul într-o cratiță la aproximativ 150 de grade.
5. Tăvăliți fiecare bucată de ciupercă în amestecul pregătit și prăjiți până devin crocante și aurii, aproximativ 2-3 minute pe fiecare parte.
6. Scoateți pe un șervet de hârtie pentru a elimina excesul de ulei.

