

Smažené kyselé okurky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kukuřičná mouka 1 hrnek
- burákový olej 1 ks
- hrubá sůl 1 lžička
- kyselé okurka 4 ks
- kyselé mléko 1 hrnek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Kanada

Počet porcí: 1

Postup:

Do malého kastrolku nalijeme tolik oleje, aby okurky v něm mohly plavat a zahřejeme na smažicí teplotu, asi tak na 190 °C. Každou okurku rozčtvrtíme po délce a osušíme papírovou utěrkou.

Do větší a hlubší misky nalijeme kyselé mléko, do druhé stejné velikosti nasypeme hrubou kukuřičnou mouku.

Každý jednotlivý kus okurky napřed ponoříme do kyselého mléka, pak do kukuřičné mouky a zopakujeme ještě jednou, pak opatrně dáme obalenou okurku do přehřátého oleje a osmažíme dozlatova.

Smažené kyselé okurky dáme na papírový ubrousek vychladnout a osolíme.

Místo burákového oleje můžeme použít jakýkoliv jiný neutrální olej.