

חצילים מטוגנים בצ'ילי מתוק



רכיבים

- פנים של חציל
- כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס חלב
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- 1/3 3/1 כוס קמח תירס
- כף חרדל
- בקבוק רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל

הכנה

1. מערבבים היטב את כל חומרי הבליה עד שמתקבלת תערובת סמיכה ללא גושים.
2. שוטפים את החצילים, נפטרים מהעוקצים וחותכים למלבנים בגודל אצבע.
3. מחממים את השמן בווק או בסיר עמוק. מניחים את הקערה עם הבליה ליד הסיר.
4. כשהשמן חם מאוד, טובלים את אצבעות החצילים בבליה (זה בסדר אם הן לא מתכסות לגמרי, והחלק שאוחזים בו את החציל נותר גלוי) ומשליכים לשמן. מטגנים עד להזהבה יפה. אם יש צורך, הופכים בכף לטיגון מושלם. מוציאים לקערה מרופדת בנייר סופג וממשיכים לתגן את יתר אצבעות החציל.
5. מעבירים לצלחות הגשה ויוצקים מעל כל מנה אישית ארבע-חמש כפות של רוטב צ'ילי. מגישים עם רבע לימון ליד.

40 דקות

4 servings 4