חצילים מטוגנים בצ'ילי מתוק

רכיבים

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

הכנה

1. מערבבים היטב את כל חומרי הבלילה 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 הבלילה ליד הסיר.
4. כשהשמן חם מאוד, טובלים את אצבעות החצילים בבלילה (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