שעועית ירוקה מטוגנת

רכיבים

- חבילה שעועית ירוקה או צהובה שטופה וללא חלקים עציים
- ביצה
- כף חרדל
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כף מלח
- כפות שומשום
- 1/4 1/4 כוס שמן תירס לטיגון עמוק

הכנה

1. טורפים את הביצים והחרדל. מוסיפים לפירורי הלחם את המלח והשומשום ומערבבים.
2. טובלים את תרמילי השעועית בביצה ואחר כך בפירורים, טובלים שוב בביצה ושוב בפירורים. משליכים לשמן העמוק והחם ומטגנים עד להזהבה.
3. מוציאים לצלחת מרופדת במגבות נייר, ומגישים בטמפרטורת החדר. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4