

לביבות הפתעות בסגנון אסייתי



רכיבים

- גזר מגוררים דק
- קולורבי מגורר דק
- פלפל אדום קצוץ דק
- פלפל ירוק חריף (אופציונלי)
- גבעולים סלרי קצוצים דק
- כוס תירס
- כף ג'ינג'ר מגורר
- זר כוסברה קצוץ דק
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף מרק בצל ר. טבעיים 220 ג'
- כפות שומשום
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- לפי הטעם מלח גס
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים היטב בקערה את כל המרכיבים.
2. יוצרים לביבות בקוטר 4-5 ס"מ ובעובי 1 ס"מ, ניתן להשתמש ברינג על מנת לקבל לביבות אחידות.
3. מטגנים לביבה אחת כדי לטעום ולשפר תיבול ומרקם במידת הצורך.
4. מחממים שמן חצי עמוק, ומטגנים על להבה בינונית-נמוכה 4-5 דקות מכל צד, מעבירים לצלחת עם נייר סופג.
5. אופציה לאפיייה - מחממים תנור ל-180 מעלות, משמנים תבנית בספריי שמן. מניחים את הלביבות, ומשמנים שוב בספריי שמן מעל.
6. אופים כ-25-30 דקות, או עד שהלביבות מוכנות. בתיאבון!

25 דקות

15 servings 15