בישולים

ביסלי פסטה ביתי

רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה ספירלי
- כף מלח (לבישול הפסטה)
- ליטר שמן קנולה (אם מטגנים)
- כפות שמן קנולה (אם מכינים באייר פראייר)
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כף פפריקה אדומה מתוקה מעושנת
- כף אבקת שום
- כפית מלח גדושה
- כפית מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- 2/1 1/2 כפית כמון טחון
- 3/1 1/3 כפית סוכר לבן
- 3/1 1/3 כפית כוסברה טחונה

הכנה

1. מערבבים היטב את כל התבלינים.

2. מבשלים את הפסטה דקה פחות מהוראות היצרן. מסננים את הפסטה ממים ומייבשים אותה לחלוטין - מומלץ על קרש חיתוך גדול או בצלחות רחבות.

3. אם מכינים באייר פרייר: מחממים את האייר פרייר לחום גבוה 6 דקות. מוזגים שמן על הפסטה ומערבבים כך שתהיה עטופה כולה בשמן. מפזרים כמה כפיות מהתבלין שהכנו - לא את הכל. מעבירים לסלסלת האייר פרייר בשכבה אחידה (לא את הכל בבת אחת) ומרססים עוד טיפה שמן. אופים עד שזה שחום מעט ופותחים את המכשיר כל שתי דקות לערבוב קל.

4. אם מטגנים: מחממים שמן בסיר ל-160 מעלות ומטגנים את הפסטה - כל פעם 5-10 יחידות, אם שמים יותר מדי הן נוטות להדבק אחת לשנייה, ובכל מקרה צריך קצת לעמוד ליד הסיר ולהפריד בניהם. (זה לוקח בערך 10-15 סבבים של טיגון, צריך להיות סבלניים.) אחרי כמה דקות טיגון כשהפסטה מתחילה להשחים מעבירים אותה מיד לקערה עם התבלינים ואז למסננת ומנערים במהירות מעל הקערה. חוזרים על הפעולה עם כל הביסלי המטוגן.

5. שומרים בקופסא אטומה עד שבוע. הביסלי מהאייר פראייר טעימים בעיקר ביום ההכנה.

20 דקות

6 6