

Εύκολη συνταγή για τραγανό αέρινο κουρκούτι για χρυσαφένιο τηγάνισμα!

Τι θα χρειαστείτε

1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κουτάκι (330 ml) μύρα παγωμένη

1 κ.γλ. baking powder

Λίγο πιπέρι

Κουρκούτι

Εκτέλεση συνταγής

Σε μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, βάζουμε λίγο πιπέρι, το baking powder και προσθέτουμε σταδιακά τη μύρα.-

Αναμιγνύουμε με σύρμα να διαλυθεί καλά το αλεύρι και να έχουμε έναν παχύρρευστο χυλό.-

Βουτάμε το ψάρι, λαχανικό ή ότι έχουμε επιλέξει με ένα πιρούνι, το κρατάμε όρθιο να φύγει η περίσσεια και τηγανίζουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.-

Κουρκούτι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, βάζουμε λίγο πιπέρι, το baking powder και προσθέτουμε σταδιακά τη μύρα.-
- 2 Αναμιγνύουμε με σύρμα να διαλυθεί καλά το αλεύρι και να έχουμε έναν παχύρρευστο χυλό.-
- 3 Βουτάμε το ψάρι, λαχανικό ή ότι έχουμε επιλέξει με ένα πιρούνι, το κρατάμε όρθιο να φύγει η περίσσεια...
- 4 και τηγανίζουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.-