

Chiftelute de dovlecei

2008/07/04



Ingrediente:



4 bucati dovlecei de marime medie (2kg)
5 oua
8 linguri de faina
6 catei de usturoi
Sare, piper si vegeta dupa gust
Ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Dovleceii se curate de coaja, se dau pe razatoare, se sareaza si se lasa la scurs intr-un strecurator, cam o ora.



Intre timp pregatim faina si ouale prin care vom da chftelutele inainte de a le pune la prajit. Punem intr-o farfurie 4 linguri de faina iar in alta farfurie punem 3 oua pe care le batem cu furculita si le condimentam cu vegeta, sare si piper.



Dupa ce dovleceii s-au scurs, ii condimentam cu sare, piper si vegeta, dupa gust. adaugam 2 oua, 4 linguri de faina si usturoiul pisat si amestecam compozitia pana se omogenizeaza.





Luam cu lingura din compozitie, dam chiflutele prin faina si ou si pe o parte si pe alta si le punem la prajit intr-o tigaie cu ulei incins. Se intorc chiflutele si pe o parte si pe alta, pana se rumenesc.

Se scot pe un servetel de hartie, pentru a se scurge surplusul de ulei.



Chiftelutele de dovlecei se servesc calde sau reci, ca aperitiv.

