Paluszki ze skorzonery

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- skorzonera (wiązka) - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- sok z 1/2 cytryny - 30 ml
- olej do smażenia -
- piwo lub gazowana woda - 100 ml
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- mieszanka mąki lub zwykła - 100 g

Dodatkowe info:

Skorzonera przypomina smakiem szparagi. Nazywana jest zimowym szparagiem, choć jej nazwa to wężymord czarny korzeń.
Przygotowałam ją w jaju i w panierce z mąką jaglaną, siemieniem lnianym, mąką konopną mogą być też nasiona konopi oraz z mąki ryżowej pełnoziarnistej po jednej łyżce każdej.
Skorzonerę należy przygotowywać w rękawiczkach ze względu na brunatny sok, który farbuje ręce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wyszoruj warzywo pod bieżącą wodą i obieraczką do ziemniaków obierz dokładnie. Natychmiast włóż do zimnej wody z sokiem z cytryny. Następnie pokrój na kawałki długości frytek. Obgotuj 5 minut w osolonej wodzie. Odcedź obgotowaną skorzonerę i włóż do zimnej wody aby zahartować.
Z jaja, piwa i mąki zrób ciasto, dopraw je solą i pieprzem. Zanurz skorzonerę w cieście i smaż na rozgrzanym oleju na złoto.
Odsącz na papierowym ręczniku.