

Закуска "Чапе"



Что нужно:

- репчатый лук - 3 - 4 шт;
- зелёный перец чили - 1 шт;
- мука - 1 стакан;
- чеснок - 2 зубчика;
- тмин - 1 щепотка;
- молоко - 1 стакан;
- яйцо - 2 шт;
- слив. масло - 50 г;
- растительное масло - 2 стакана;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Добавляем в муку истолчённый чеснок, соль и перемешиваем.
3. Добавляем тмин, молоко и снова взбиваем миксером.
4. Добавляем яйца и вымешиваем тесто (до густоты сметаны).
5. Растапливаем на сковороде слив. масло и обжариваем на слабом огне 10 минут мелко порезанный перец чили и лук.
6. Смешиваем нашу луковую начинку с тестом, и с помощью столовой ложки кладём в кипящее масло. Масло доводим до кипения в маленькой кастрюльке.
7. Когда образуется корочка, вынимаем и раскладываем по салфетке (чтобы стёк лишний жир).