ПАКОРА (панирани зеленчуци)






Продукти:

- карфиол, броколи, тиквички, патладжан, зелен фасул, стръкове коприва, спанак, може и плодчета (ягоди)
- 1 ч.чаша нахутено брашно
- 2 с. л. оризово брашно
- може и малко бяло брашно, ако панираме тиквички или патладжан

Подправки:

- 2 с.л. маково семе или черен сусам

На прах:

- 1 ½ ч.л. кимион
- 1 ч.л. кориандър
- ½ ч.л. куркума
- ¼ ч.л. смлян черен пипер (по желание)
- ¼ ч.л. смляна канела от пръчка
- ¼ ч.л. смлян карамфил

Начин на приготвяне:

1.Смесваме брашната и добавяме сол и всички подправки.(!!!ако панираме тиквички и патладжан, се добавя и бяло брашно) Доливаме хладка вода докато получим смес като гъста боза. Парчетата зеленчук оваляни в сместа трябва леко да се обливат, а не да се „заголват”.
2.Изсипваме всичкия зеленчук в брашняната смес.
3.Пържим в маслена баня от гхи. Важно е температурата да е висока, за да не се омаслява много.