Stekt manchego (Manchego fritters)



Ingredienser

♥ 300 g manchego
- -
♥ 1 dl hvetemel
♥ 1 egg
♥ 2 dl griljermel

Til steking:
♥ 5 dl solsikkeolje / nøytral matolje

Til servering:
♥ tannpirkere

Fremgangsmåte

Del manchego-osten i terninger. Det er ikke så nøye hvor store de er, men terningene bør ikke være alt for små, for da kan osten lett smule seg opp. Ca. 2 x 2 cm er passe.

Ha mel, sammenvispet egg og griljermel i 3 forskjellige skåler.

Vend ostebitene første i hvetemel, så i egg og deretter i griljermel. La de panerte ostebitene stå kaldt i 30 minutter.

Imens kan du ha oljen i en kjele og varme den opp. Bruk en nokså dyp kjele for oljen kan sprute litt når den er veldig varm. Jeg pleier å sjekke om oljen er klar ved å ha skaftet på en tresleiv i oljen. Hvis oljen bruser litt opp rundt trepinnen, er den varm nok.

Bruk en hullsleiv av metall og legg noen panerte ostebiter forsiktig ned i den varme oljen. Jeg synes det er passe å steke 5-6 ostebiter av gangen slik at varmen på oljen holder seg. Du vil straks se at oljen bruser opp rundt ostebitene. La ostebitene steke en liten stund i oljen. Vend litt rundt på dem så de blir jevnt stekt. Følg nøye med, for de trenger ikke mange minuttene før de er ferdigstekte.

Hent de stekte ostebitene opp av oljen med hullsleiven og legg dem på tørkepapir som trekker til seg overflødig olje.

Gjenta med resten av ostebitene.

Serveres varme og nystekte!

Tips

♥ Husk å være ekstra forsiktig med varm olje så du ikke skader deg. Ha alltid et lokk i nærheten slik at du kan legge lokket på kjelen dersom oljen skulle ta fyr. Aldri hell vann i kjelen!

♥ Når du er ferdig med stekingen tar du kjelen av platen og lar den stå og bli helt kald før du heller ut oljen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-manchego-manchego-fritters