

Smažený had

Kategorie: Ostatní

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g staženého hada

1 šálek sherry

0,5 lžíce černého pepře

0,5 lžíce nového koření

0,25 šálku citronové šťávy

0,5 šálku italského salátového dresinku

mouka

Postup

Hada pokrájíme na kousky o velikosti 3 cm. Kousky hada nejprve marinujeme ve směsi sherry, pepře, nového koření, citronové šťávy a italského dresinku po dobu dvou hodin. Poté osušíme a obalíme v mouce. Kousky smažíme 15 minut, během smažení několikrát obrátíme dokud nezezlátnou. Osušíme přebytečný olej a podáváme. tento recept pochází z Guamu