



Csülök a'la orly (sörös bundában)

Hozzávalók 4 személyre:

1 nagy kicsontozott csülök

1 gerezd fokhagyma

2 tojás

2 dl világos sör

4 evőkanál liszt

olaj a sütéshez

Előkészítés: A csülköt alaposan megtisztítjuk, alaposan megmossuk. Kuktába tesszük, és 1,5 l sós vízben, kb. 40perc alatt puhára főzzük. Levét lecsurgatjuk, langyosra kihűtjük.

Elkészítés: A fokhagymát meghámozzuk, összenyomjuk. A csülköt két centis csíkokra vagdalkjuk. A tojást a sörrel habosra verjük, hozzákeverjük a lisztet, kevés sót és a fokhagymát. Sűrű palacsintatészta-masszát kell kapnunk. Ha nem elég sűrű, kevés liszttel sűríthetjük. A masszában megforgatjuk csülökhús-csíkokat, majd bő, forró olajban pirosra sütjük. Konyhai papírkendőre szedjük, a felesleges olajat lecsöpögtetjük róla, és melegen tartjuk. Tartármártást, vegyes, párolt zöldséget vagy krumplipürét kínálunk hozzá.