

מתכון לפרגיות עסיסיות במחבת

מצרכים למתכון

10 נתחי פרגיות טריות

3/4 כוס שמן

1/4 כוס מים

כפית מלח

קורט פלפל שחור

כפית וחצי פפריקה מתוקה

חצי כפית פפריקה חריפה

חצי כפית עמבה (לא להיבהל!!! זה עושה פלאים ולא מרגישים את זה אם אין אפשר להחליף בכורכום)

כפית תבלין ל"על האש"

הוראות הכנה

בקערה גדולה לערבב את כל חומרי המרינדה יחד טוב טוב טוב. להוסיף את הפרגיות ולערבב היטב כך שכל הפרגיות מצופות במרינדה.

לכסות את הקערה ולהשאיר ללילה במקרר לספיחת הטעמים, אם אין ברירה אפשר להסתפק גם בכמה שעות.

לאחר לילה במקרר, מחממים מחבת ללא שמן ומניחים את נתחי הפרגיות עם השמן שבקערה.

מטגנים את הפרגיות המתובלות משני הצדדים כ 4 דק' מכל צד עד שהפרגיות מוכנות.

מוציאים ומגישים חם.