

Zelenina v těstíčku (tempura)

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

800 g	zelenina (např. mrkev, lilek, cuketa, fazolky, brokolice, paprika, brambory...)
	olej na smažení

Těstíčko (tempura):

2 ks	vejce
200 ml	studená perlivá voda
200 g	hladká mouka
trochu	sůl

Omáčka:

3 lžíce	sojová omáčka
3 lžíce	sherry nebo portské víno
	nastrouhaná kůra z chemicky neošetřeného (bio) citronu



Postup přípravy

Zeleninu omyjeme (v případě potřeby oloupeme) a nakrájíme na kousky. V misce si rozšleháme vejce se studenou perlivou vodou a postupně vešleháme i hladkou mouku a trochu soli. Na pánvi si rozežřejeme větší množství oleje na smažení. Jednotlivé kousky zeleniny namočíme v těstíčku a ihned smažíme v horkém oleji ze všech stran dozlatova. Osmažené kousky necháme okapat na papírovém ubrousku (tím se odsaje přebytečný tuk). V průběhu smažení si připravíme omáčku: Smícháme sójovou omáčku s sherry nebo portským vínem a vmícháme najemno nastrouhanou citronovou kůru. Osmaženou zeleninu podáváme tak, že kousky namáčíme do omáčky a jako přílohu volíme například čerstvé pečivo.