



Fritto misto

Aineet: porkkanaa, palsternakkaa, selleriä,
lanttua ja perunaa
ohuina suikaleina
marinadi:
maitoa, valkosipulia, suolaa
vehnä jauhoja joihin on
sekoitettu suolaa
öljyä friteeraamiseen

Valmistus: 1. Marinoi juuressuikaleita n. 1 vrk.

Valuta hyvin

2. Kääntele vehnä jauhoissa

3. Friteeraa kypsiksi ja valuta

(voit friteerata koristeeksi muutaman

basilikan lehden. VARO! niissä on vettä

ja ne räiskähtävät aluksi kun panet ne öljyyn!)

4. Kokoa annos tarjoiluvadille tai

lämmitetyille lautasille.