

Skysta manų kruopų tešla "Mankė"

Parašė siaipzvejys

Ketvirtadienis, 02 Gegužė 2013 05:47

Skystos manų tešlos paruošimas:

Įberiamė į indą nedidelį kiekį manų kruopų. Užpilame jas vandeniu taip, jog truputį apsemtų ir paliekame 5-ioms minutėms brinkti.



Pabrinkusias kruopas plakame su mikseriu, vėliau gautą masę triname naudojant medinį grūstuvą. Trinti reikia tol kol nebelieka manų kruopų grūdelių ir gaunasi vientisa elastinga masė.

Skysta manų kruopų tešla "Mankė"

Parašė siaipzvejys

Ketvirtadienis, 02 Gegužė 2013 05:47



Paruoštą tešlą patogiau laikyti mediciniame švirškšte. Taip pat ją galima užšaldyti šaldiklyje ir laikyti iki sekančio žūklės.

Skysta manų kruopų tešla "Manké"

Parašė siaipzvejys

Ketvirtadienis, 02 Gegužė 2013 05:47



Skysta manų kruopų tešla "Manké"

Parašė siaipzvejys

Ketvirtadienis, 02 Gegužė 2013 05:47



Parašė tešla [gali pagardinti](#) įvairiais kvapais priklausomai nuo gaudomų žuvų bei žvejo