

Skysta manų kruopų tešla "Mankė"

Parašė siaipzvejys

Ketvirtadienis, 25 Balandis 2013 20:47

Skystos manų tešlos paruošimas:

Įberiamo 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, 25 Balandis 2013 20:47



Paruoštą tešlą patogiausia laikyti mediciniame švirkšte. Taip pat ją galima užšaldyti šaldiklyje ir laikyti iki sekančio žūklės.

Skysta manų kruopų tešla "Mankė"

Parašė siaipzvejys

Ketvirtadienis, 25 Balandis 2013 20:47



Skysta manų kruopų tešla "Mankė"

Parašė siaipzvejys

Ketvirtadienis, 25 Balandis 2013 20:47



Parašyta tešla gali būti pagardinta įvairiais kvapais priklausomai nuo gaudomų žuvų bei žvejo
Parašyta pagal [žuvų pagardintą](#)