

ЦВЪРЧАЩИ ДРАЖЕТА

Ще ви трябват:

2 тенджерки
цедка

домакинска хартия
голяма решетъчна лъжица
възрастен, който да
ви помогне с пърженето

200 г фиде
олио

2 ч. л. (10 мл) сол

2 ч. л. (10 мл) кърпички на прах



ИДЕАЛНИ
ЗА РОЖДЕНИ
ДНИ

Приготвяне:

1. Сварете фидето във вряща подсолена вода за 5 минути. Изцедете го в цедка и го сложете под струя студена вода, докато изстине напълно. Поръсете го с една чаена лъжичка олио и разбъркайте с ръце, докато се омазни равномерно. Така фидето няма да залепва.
2. Разстелете фидето върху лист домакинска хартия и го покрийте с друг лист.
3. Сипете в тигана олио, докато достигне около 7 см, и го оставете да се нагорещи. Щом пуснете малко фиде в него, то трябва да зацвърчи и да изплува на повърхността.
4. Пригответе още листове домакинска хартия близо до тигана, защото ще ви е нужна при пърженето.
5. Смесете солта и кърпичките и ги оставете настрана.



„ИМАШЕ ДЪВЧАЩИ ЗАХАРНИ ПРЪЧИЦИ
И СЪСКАЩИ БОНБОНИ ОТ КИТАЙ, ПЕНЛИВИ
И ЦВЪРЧАЩИ ДРАЖЕТА ОТ АФРИКА...“

ОТ
„ЖИРАФЪТ,
ПЕЛИКАНЪТ И АЗ“

6. Сложете купчинка фиде в олиото. То ще започне да цвърчи и пръска и ще изплува на повърхността. Внимателно го обърнете с решетъчна лъжица, оставете го да се пържи 1-2 минути, извадете го и го поставете върху домакинската хартия (фидето не бива да е покафеняло, а само да се е втвърдило) и го поръсете с голяма щипка от сместа от сол и кърри. Продължавайте така, докато опържите всичкото фиде.

ПО-ВКУСНО
И ОТ
ЧИПС!

