

# Dovlecei pane de post



Dovlecei pane de post: cu asta am rasfatat-o eu pe mami a mea draga, ieri, la pranz ☐

Am obtinut vreo 80 de bucati, si tot s-au devorat rapid...va inchipuiti cat sunt de bune?!

Le-am savurat alaturi de-o portie mare de **Skordalia**, adica de un piure de cartofi cu usturoi (vin cu reteta imediat), de care mami s-a indragostit!!! De-acum, cand mai fac ceva prajit, tre' sa fac o portie de Skordalia, ca-n Grecia ☐

Am facut si conopida pane, tot cu aluatul asta **de post**, si a iesit la fel de gustoasa, asa ca aprovizionati-va bine! :))

## Ingrediente pentru 5 persoane:

- 1 kg dovlecei tineri sau zucchini (4 buc.)

- o lingura sare groasa (rasa)

### **Aluat de pane:**

- 160-180 g faina
- 300 ml bere sau apa minerala
- un praf de sare
- ulei pentru prajit

Sunt foarte buni calzi, dar si reci sunt grozavi!!!



### **Mod de preparare:**

#### **Pregatire dovlecei:**

Spalati si taiati dovleceii (sau zucchini) in felii subtiri (nu sa vedeti prin ele □ ). Daca au coaja frumoasa, ii puteti lasa asa cum sunt, ai mei au fost putin loviti, asa ca i-am decojit. Puneti feliile de dovlecel intr-un bol incapator si presati-le cu sare. Amestecati bine, pentru ca fiecare felie sa fie

acoperita de sare. Eu am taiat fiecare dovlecel in rondeste pana la capatul ingust, iar acolo am taiat pe lung, ca sa-mi fie mai usor la prajit. Lasati sa stea cu sare aproximativ 1 ora, timp in care mai amestecati de vreo doua ori. Ii scurgeti bine de zeama pe care o lasa si ii puneti intr-o strecuratoare (se mai scurg, pana cand preparati „crusta” de faina).

### **Aluat pane:**

Bine de stiut: puteti sa inlocuiti berea cu apa minerala...am incercat eu si iese foarte bine!

Pentru aluat, amestecati faina cu berea pana obtineti o pasta densa. Lasati sa se odihneasca cca. 30 de minute.

### **Prajire:**

Incingeti mult ulei intr-o tigaie mare; treceti feliile de dovlecel prin amestecul „dospit” de mai multe ori (are tendinta sa „alunece”) si prajiti-le in ture in baia de ulei. Nu inghesuiti feliile de dovlecel, pentru a se putea rumeni frumos!!! Daca vedeti ca aluatul e prea gros si „pica” de pe dovlecei, mai adaugati putina bere si amestecati bine. Nu va zgarciti la aluat □ , „imbracati” bine feliile de dovlecel inainte de a le pune in uleiul incins si nu va stresati prea tare daca vedeti ca mai pica si pe langa, aluatul asta-i delicios!!! :))

Dovleceii se prajesc pe fiecare parte, pana prind o culoare frumoasa, galben-aurie (e mai mult portocalie, dar parca nu suna asa bine □ ). Focul sa fie potrivit, nici prea mic, pentru ca vor inghiti mult ulei, dar nici prea mare, pentru ca se vor arde repede! Cand sunt gata, se scot pe un platou, intr-un singur strat, ca sa ramana crocanti.

Iata cum mi-au iesit mie:

*Laura Sava*





Deliciosi!!!