ĪPAŠĀ KARBONĀDE NO HUGO





Izmēģiniet manu variantu (patiesībā pašpikots no lejas Eiropas), un jūs vienkārši pārvērtīsit klasisko karbonādi gastronomiskā piedzīvojumā!

Gatavojiet klasisko karbonādi, apviļājot miltos, olā un rīvmaizē, kā jau parasti!
Un, tieši pirms liekat cepties, apviļājiet ceturto reizi – uzputotā olas baltumā, tādā pa pusei, ne stingrās putās. Rezultāts būs smalks, gards, savādāks, ar jautājumu: kas tas ir?.
Brīdinājums: apcepiet pietiekamā daudzumā eļļas vai tauku, lai karbonāde nebūtu sausa, un pēc cepšanas novietojiet to uz papīra salvetes, kas izsūks lieko tauku daudzumu.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo