

nine casino

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: nine casino

Resumo:

nine casino : symphonyinn.com, cheio de surpresas e diversão!

Nova Jersey (DGE), para oferecer jogos de cassino em dinheiro real para jogadores m idade legal. O Casino Online "NNJ 8888casono!" New Jersey us.8888casasino Como gador de 889casinos, você pode ter certeza absoluta de que o uso do seu cartão de o é completamente seguro e seguro em nosso cassino online. Nosso a internet.

conteúdo:

nine casino

Não tenho vergonha de admitir que sou um grande fã do ovo escocês: como pastéis, samosas e burritos, é o acompanhante de viagem perfeito, manuseável e completamente autocontido (se não contarmos a obrigação splodge de mostarda). Embora tradicionalmente feito com salsicha de linguiça de porco, é um formato surpreendentemente versátil. Esta versão imita o sabor do original - apenas sem o porco.

Preparo **30 min**

Resfriar **20 min+**

Cozinhar **5 min**

Serve **4**

6 ovos médios

2 colheres de sopa de ervas mistas picadas (por exemplo, sálvia, cebolinha, tomilho)

Uma pitada de noz moscada pó

½ colher de chá de pó de mostarda inglesa

300g de haggis vegetariano

25g de aveia grossa ou oatmeal grosso

50g de farinha

Um splash de leite

100g de migalhas de pão secas

Óleo neutro, para fritura profunda

1 Cozinhar os ovos

Comece cozinhando os ovos, o que você pode fazer até dois dias antes e, seguida, refrigere até estar pronto para usar.

Coloque quatro dos ovos uma panela grande o suficiente para caber neles, cubra com água fria e leve a ferver. Encha o lavatório ou um grande tigela com água fria.

2 Esvaziar e resfriar os ovos

Diminua o calor e cozinhe por quatro minutos para branco firme e ovo mole, cinco minutos para branco firme e ovo parcialmente definido (minha preferência), ou sete minutos se gosta dos ovos cozidos, o que pode ser útil se estiver comendo neles na estrada. Escorra os ovos e mergulhe-os na água fria para esfriar completamente.

3 Preparar as condimentações

Reúna as ervas picadas, descartando quaisquer hastes madeiradas da sálvia ou tomilho.

Eu costumo ficar com os condimentos clássicos de salsicha de linguiça aqui, o que, no meu livro, significa sálvia e tomilho, mais noz moscada e pó de mostarda pó, mas sintá-se à vontade para brincar com diferentes opções, ou apenas confiar na seasoning no haggis vegetariano si, se preferir.

4 Um comentário sobre o haggis

Embora você possa ter usado recheio de salsicha sem carne como cobertura, prefiro o sabor e a textura do haggis vegetariano, que está facilmente disponível supermercados durante todo o ano e pode ser comprado on-line, mesmo internacionalmente.

(Nota: se você estiver experimentando, receitas abundam on-line para ovos escoceses sem carne envolvidos batata especiada, grão-de-bico, tofu, nozes e mesmo queijo.)

5 Preparar a caixinha ...

Corte o haggis ao meio e desmonte 300g dele um tigela. Misture as ervas, especiarias e aveia grossa; prefiro a textura grossa e áspera da aveia grossa aqui (lojas de alimentos naturais geralmente a cabo), mas você pode usar a aveia rolada mais amplamente disponível, se isso lhe convier melhor. Bata um dos ovos restantes e misture isso também na mistura.

6 ... e a cobertura

Coloque a farinha uma tigela rasga, coloque o ovo restante, batido com um splash de leite, uma segunda tigela e as migalhas de pão uma terceira tigela. Role os ovos cozidos uma superfície dura para parti-los, então retire cuidadosamente a casca.

7 Recobrir os ovos com a caixinha e resfriar

Role cada ovo na tigela de farinha, então pegue cerca de um quarto da mistura de caixinha, coloque-o na palma de uma mão e aplaneie-o ligeiramente.

Coloque o ovo no centro e use a outra mão para envolver a caixinha torno dele, até que o ovo esteja completamente envolvido. Repita com os outros ovos e a caixinha. Se tiver tempo, coloque-os no frigorífico por 20 minutos (ou mais) para endurecer.

8 Recobrir os ovos

Quando estiver pronto para cozinhar, role os ovos refrigerados na farinha restante, seguido pelo ovo batido, sacuda qualquer excesso de líquido, então role-os nas migalhas de pão para cobertura. Se tiver mais ovo batido e migalhas de pão, repita as últimas duas camadas para uma cobertura adicional crocante.

9 Fritura profunda dos ovos

Encha uma frigideira funda não mais de um terço com óleo, então aquecê-lo a 170C (ou use uma frigideira de óleo profundo). Uma vez que o óleo atinja a temperatura, mergulhe suavemente os ovos e cozinhe por cerca de cinco minutos, até que estejam crocantes e dourados (avale a olho vez do tempo). Escorra sobre papel de cozinha e espalhe levemente com sal. Servir quente ou frio.

orbut it'S not Available In every multi Player mode. Namelly de Ground War", Free II; andInvassiones Modes of duplay don 'ts have Splin/ Scra en comunicted em rest iththemoDES excluder It! Modern WorldfaRE 3 SPLC –Seclained: Campaign

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: nine casino

Palavras-chave: **nine casino**

Data de lançamento de: 2024-11-16