

Läänemere räim Purtse pilsneri õlletaignas soolakurgimajoneesiga



Koostisosad

Räimed 1 kg

Fritüürõli 1 l

Tainas

Hele õlu (nt Purtse pilsner) 0,5 l

Nisujahu 300 g

Maisitärklis 50 g

Küpsetuspulber 15 g

Sool 15 g

Kanamuna 2 tk

Maitse järgi võid lisada veel soola, pipart

Soolakurgimajonees

Munakollane 40 g

Sidrunimahl 10 g

Sinep 8 g

Rapsiõli 200 g

Soolakurk 35 g

Soolakurgivedelik 30 g

Tee nõnda

1. Valmista õlletainas, segades kõik koostisosad kokku.
2. Kuumuta fritüürõli 175–180 kraadini. Kui õli on soe, kasta räimed ükshaaval tainasse ning seejärel õlisse küpsema. Küpseta, kuni räimed on kuldpruunid.
3. Valmista soolakurgimajonees.
4. Serveeri räimed koos majoneesiga.