

Græskarfritter

Opskrift til 3-4 som tilbehør

Ingredienser

- 1/2 græskarhoved (cirka 500 g)
- 2 æg
- 2/3 dl rasp
- 2/3 dl polenta (majsgryn)
- 2 tsk. salt
- 1 stor gryde med 1/2 liter fritureolie (alternativt kan solsikkeolie også bruges)

Sådan gør du

1. Skyl græskar og skær det ud i den størrelse du ønsker dine fritter (de må meget gerne være tynde)
2. I en skål slår du æg ud og rører dem sammen
3. I en anden skål blander du rasp, polenta og salt
4. I gryden kommer du olie og skruer op til middelvarme (måske lige over), lad det bliver godt varmt i små 10 minutter inden du bruger gryden. Det må ikke sprutte og blive brændt.
5. Kom et par stykker græskar i æggene og vend dem rundt, derefter over i raspblandingen og så i gryden med olie. Lad dem syde i 1 minut eller to på hver side og kom dem over på en tallerken beklædt med et stykke køkkenrulle.
6. Fortsæt med endnu et par stykker græskar og gentag til du er hele baduljen igennem