



메추리알야채튀김



<https://recipe.io.kr>

메추리알야채튀김

재료

메추리알 10개, 소시지 70g, 당근 50g, 풋고추 3개, 달걀 2개, 옥수수 1/2컵, 밀가루 1/2컵, 소금, 식용유

조리방법

- **메추리알 손질:** 메추리알은 완숙으로 삶아 찬물에 식힌 뒤 껍질을 벗기고 모양대로 자릅니다.
 - **야채 준비:** 풋고추는 어슷 썰어 씨를 털고, 소시지와 당근은 3cm 길이로 채 썰며, 옥수수는 물기를 거둡니다.
 - **반죽하기:** 야채와 옥수수에 소금, 밀가루를 버무린 뒤 달걀을 섞고, 메추리알을 넣어 노른자가 빠지지 않게 살살 버무립니다.
 - **튀기기:** 160°C 기름에 바삭하게 튀겨냅니다.
 - **완성:** 먹기 좋게 썰어 접시에 담고 우스터소스나 초간장을 곁들입니다.
-

Quail Egg & Vegetable Fritters

Ingredients

10 Quail eggs, 70g Sausage, 50g Carrot, 3 Green chilies, 2 Eggs, 1/2 cup Corn, 1/2 cup Flour, Salt, Cooking oil

Instructions

- **Prep Quail Eggs:** Boil quail eggs until hard-boiled, cool in cold water, peel, and cut.
- **Prep Vegetables:** Slice chilies diagonally and remove seeds; shred sausage and carrot into 3cm lengths; drain corn.
- **Make Batter:** Mix vegetables and corn with salt and flour, stir in eggs, then gently fold in quail eggs without breaking the yolks.
- **Deep Fry:** Deep fry in 160°C oil until crispy.
- **Finish:** Slice into bite-sized pieces and serve with Worcestershire sauce or soy sauce with vinegar.

鵪鶉蛋蔬菜天婦羅

材料

鵪鶉蛋 10個, 香腸 70g, 胡蘿蔔 50g, 青辣椒 3個, 雞蛋 2個, 玉米 1/2杯, 麵粉 1/2杯, 鹽, 食用油

烹調步驟

- **處理鵪鶉蛋:** 將鵪鶉蛋煮熟並冷卻, 去殼後切開備用.
- **準備蔬菜:** 青辣椒斜切去籽, 香腸與胡蘿蔔切成 3cm 長絲, 玉米瀝乾水分.
- **製作麵糊:** 將蔬菜與玉米拌入鹽與麵粉, 加入雞蛋混合, 最後輕輕放入鵪鶉蛋拌勻.
- **油炸:** 以 160°C 油溫炸至酥脆.
- **完成:** 切塊裝盤, 搭配伍斯特醬或醋醬油食用.

鵪鶉蛋蔬菜天婦羅

材料

鵪鶉蛋 10個, 香腸 70g, 胡蘿蔔 50g, 青辣椒 3個, 雞蛋 2個, 玉米 1/2杯, 面粉 1/2杯, 盐, 食用油

烹調步驟

- **處理鵪鶉蛋:** 將鵪鶉蛋煮熟並冷卻, 去殼後切開備用.
- **準備蔬菜:** 青辣椒斜切去籽, 香腸與胡蘿蔔切成 3cm 長絲, 玉米瀝乾水分.
- **製作麵糊:** 將蔬菜與玉米拌入鹽與面粉, 加入雞蛋混合, 最後輕輕放入鵪鶉蛋拌勻.

- **油炸:** 以 160°C 油温炸至酥脆.
 - **完成:** 切块装盘, 搭配伍斯特酱或醋酱油食用.
-

うずらの卵の野菜天ぷら

材料

うずらの卵 10個, ソーセージ 70g, 人参 50g, 青唐辛子 3本, 卵 2個, コーン 1/2カップ, 小麦粉 1/2カップ, 塩, サラダ油

作り方

- **下準備:** うずらの卵は固ゆでにして冷やし、殻をむいてカットします.
 - **野菜の準備:** 青唐辛子は斜め切りにして種を取り、ソーセージと人参は3cmの千切りにし、コーンは水気を切ります.
 - **衣を付ける:** 野菜とコーンに塩、小麦粉をまぶし、卵を混ぜてから、うずらの卵を加えて軽く和えます.
 - **揚げる:** 160°Cの油でサクッと揚げます.
 - **完成:** 食べやすい大きさに切って盛り付け、ウスターソースや酢醤油を添えます.
-

Wachtelei-Gemüse-Krapfen

Zutaten

10 Wachteier, 70g Wurst, 50g Karotte, 3 grüne Chilis, 2 Eier, 1/2 Tasse Mais, 1/2 Tasse Mehl, Salz, Speiseöl

Zubereitung

- **Wachteier vorbereiten:** Hart kochen, in kaltem Wasser abkühlen, pellen und schneiden.

- **Gemüse vorbereiten:** Chilis schräg schneiden und entkernen; Wurst und Karotte in 3cm Stifte schneiden; Mais abtropfen lassen.
 - **Teig mischen:** Gemüse und Mais mit Salz und Mehl vermengen, Eier unterrühren, dann vorsichtig die Wachteleier unterheben.
 - **Frittieren:** Bei 160°C goldbraun ausbacken.
 - **Fertigstellen:** In mundgerechte Stücke schneiden und mit Worcestershiresauce oder Sojasauce mit Essig servieren.
-

Beignets de légumes aux œufs de caille

Ingrédients

10 Œufs de caille, 70g Saucisse, 50g Carotte, 3 Piments verts, 2 Œufs, 1/2 tasse Maïs, 1/2 tasse Farine, Sel, Huile

Préparation

- **Préparer les œufs:** Cuisez dur, refroidissez, écalez et coupez.
 - **Préparer les légumes:** Coupez les piments en biais et épépinez ; coupez la saucisse et la carotte en bâtonnets de 3cm ; égouttez le maïs.
 - **Mélanger la pâte:** Mélangez légumes et maïs avec sel et farine, ajoutez les œufs, puis incorporez délicatement les œufs de caille.
 - **Fire:** Friture à 160°C jusqu'à ce que ce soit croustillant.
 - **Finition:** Coupez en morceaux et servez avec de la sauce Worcestershire ou de la sauce soja vinaigrée.
-

Frituras de huevo de codorniz y verduras

Ingredientes

10 Huevos de codorniz, 70g Salchicha, 50g Zanahoria, 3 Chiles verdes, 2 Huevos, 1/2 taza Maíz, 1/2 taza Harina, Sal, Aceite

Preparación

- **Preparar huevos:** Cocer hasta que estén duros, enfriar, pelar y cortar.
- **Preparar verduras:** Cortar chiles en diagonal y quitar semillas; cortar

salchicha y zanahoria en tiras de 3cm; escurrir maíz.

- **Mezclar masa:** Mezclar verduras y maíz con sal y harina, añadir huevos y luego incorporar suavemente los huevos de codorniz.
 - **Freír:** Freír a 160°C hasta que estén crujientes.
 - **Finalizar:** Cortar en trozos y servir con salsa Worcestershire o salsa de soja con vinagre.
-

Овощные оладьи с перепелиными яйцами

Ингредиенты

10 Перепелиных яиц, 70г Сосиски, 50г Морковь, 3 Зеленых перца чили, 2 Яйца, 1/2 стакана Кукуруза, 1/2 стакана Мука, Соль, Растительное масло

Приготовление

- **Подготовка яиц:** Сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте.
- **Подготовка овощей:** Нарежьте чили по диагонали, удалив семена; сосиски и морковь нарежьте соломкой по 3см; слейте воду с кукурузы.
- **Замес теста:** Смешайте овощи и кукурузу с солью и мукой, добавьте яйца, затем аккуратно введите перепелиные яйца.
- **Жарка:** Обжарьте во фритюре при 160°C до хрустящей корочки.
- **Завершение:** Нарежьте на кусочки и подавайте с вустерширским соусом или соевым соусом с уксусом.

