

## Okra chips ropogós falatkák fűszeres bundában

Hozzávalók:

500 g okra  
300 g liszt  
250 ml tej  
1 db tojás  
só  
bors  
őrölt pirospaprika  
olaj a sütéshez

1. A megmosott okra végeit vágd le mindkét oldalon. Ezt követően az okrát, ízlés szerint hagyhatod egészben, felkarikázva vagy hosszában félbevágva. Az eredményt a vágási technika nem befolyásolja. Az okrából a vágások mentén nyálkás szál keletkezik. Ez egyszerű vizes mosással eltüntethető, de a receptünk esetében tejes előáztatással tisztítottam meg.
2. Egy keverőtálba tölts tejet és adj hozzá egy egész tojást. Fűszerezd sóval és borssal, majd egy habverővel keverd el alaposan. Az előkészített okrát áztasd a tejbe.
3. Egy másik tálban keverd össze a lisztet a pirospaprikával, a sóval és a borssal.
4. Egy szűrőkanál segítségével szedd át az áztatott okrát a lisztes tálba és forgasd meg benne alaposan.
5. Egy serpenyőben, forró olajban süsd aranybarnára a bundázott falatkákat.
6. Az okra chips-et tálald mártogatóssal, amely lehet fokhagymás-tejfölös, BBQ, alioli vagy bármi más, ízlés szerint.