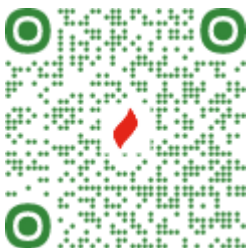




## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|        |                  |
|--------|------------------|
| 16 бр. | Стръкчета бъз    |
| 240 g  | Брашно           |
| 250 ml | Светла бира      |
| 50 g   | Масло, разтопено |
| 2      | Яйца             |
| 6 с.л. | Захар            |
| 3 с.л. | ♦ Канела на прах |
| Щипка  | ♦ Морска сол     |



# Пържени стръкчета бъз с канела

⌚ 30—40 Минути 

## Подготовка

- 1 Почистете главите на плодчетата с четка.
- 2 За да направите тестото: Комбинирайте брашното и захарта в една купа и овкусете със сол и канела Kotányi. След това добавете и разбъркайте разтопеното масло, яйцата и бирата, за да се образува гладка тестена смес (като за палачинки) и оставете да почине за около 5 минути.
- 3 Изсипете повечко растително олио да се загрее в тиган. Олиото трябва да е наистина горещо, преди да започнете да пържите.
- 4 Потопете плодчетата бъз в тестената смес, като ги държите за стъблата. След това внимателно изтръскайте и ги запържете, оставяйки стъблата да стърчат нагоре. Пържете до златистокафяво.
- 5 Оставете да изстинат върху парче кухненска хартия, преди да сервирате.
- 6 Поръсете малко пудра захар, ако искате да добавите сладост, и се насладете.