



# Пържени стръкчета бъз с канела

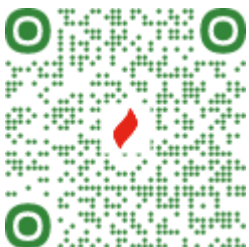
⌚ 30–40 Минути 

## Подготовка

### 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



- 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.