

Pečené bazové kvety so škoricou

30—40 Min

Príprava

1. Vyčistite hlavičky bazových kvetov pomocou štetca.
2. Príprava cesta: V miske zmiešajte múku, cukor a soľ Kotányi. Potom vmiešajte rozpustené maslo, vajcia a pivo a vytvorte hladké cestíčko, ktoré necháte približne 5 minút odpočívať.
3. Na panvici opatrne zohrejte väčšie množstvo rastlinného oleja. Pred vyprážaním musí byť olej veľmi horúci.
4. Hlavičky bazového kvetu uchopte za stonku a obaľte ich v pivnom cestíčku, potom otraste prebytočné cesto a vložte do panvice stopkou nahor. Vyprážajte do zlatista.
5. Pred podávaním nechajte kvety uschnúť na papierovej utierke.
6. Oslaďte trochou práškového cukru a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

16 kus	Hlavičky bazových kvetov
240 g	Múka
250 ml	Svetlé pivo
50 g	Maslo, rozpustené
2 ks	Vajcia
6 PL	Cukor
2 PL	Škorica mletá
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná