



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

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 uchopíte za stonku a obalíte ich v pívnom cestíčku, potom otraste prebytočné cesto a vložte do panvice stopkou nahor. Vyprážajte do zlatista.
- 5 Pred podávaním nechajte kvety uschnúť na papierovej utierke.
- 6 Osladíte trochou práškového cukru a podávajte.

