



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

16 szt.	Kwiaty dzikiego bzu
240 g	Mąka
250 ml	Piwo jasne
50 g	Roztopione masło
2 szt.	Jajko
6 łyżek	Cukier
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
0.5 łyżeczki	♦ Cynamon mielony
0.5 łyżeczki	♦ Kardamon mielony
0.5 łyżeczki	♦ Imbir mielony
1 szczypta	Ziele angielskie

Pieczone kwiaty dzikiego bzu z przyprawami

🕒 30—40 Min   

Przygotowanie

- 1 Wyczyść główki kwiatów dzikiego bzu za pomocą szczoteczki.
- 2 Przygotowanie ciasta: w misce wymieszaj mąkę, cukier, cynamon, imbir, kardamon i sól firmy Kotányi. Następnie dodaj roztopione masło, jajka i piwo i wyrabiaj, aż uzyskasz gładkie ciasto, a następnie odstaw na około 5 minut.
- 3 Ostrożnie rozgrzej dużą ilość oleju roślinnego w rondlu. Przed rozpoczęciem smażenia olej musi być naprawdę rozgrzany.
- 4 Przytrzymaj główki kwiatowe bzu za łodygę, zanurz kwiaty w cieście, następnie strząśnij nadmiar ciasta i na koniec smaż w rondlu z łodygami wystającymi z oleju. Smaż do uzyskania złotobrązowego koloru.
- 5 Przed podaniem osusz kwiaty na papierowym ręczniku.
- 6 Dodaj trochę cukru pudru, aby uzyskać nieco słodkości i ciesz się smakiem.

WSKAZÓWKA: Smakuje wyśmienicie z purée ze świeżych malin i truskawek ! Wystarczy zmiksować owoce z odrobiną cukru :)

