



## 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 łydługę, zanurz kwiaty w cieście, następnie strząśnij nadmiar ciasta i na koniec smaż w rondlu z łydługami 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 :)

