

Kwiaty czarnego bzu

data aktualizacji: 2020.05.12 autor: Redakcja



Składniki:

- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- 1 jajko
- $\frac{1}{2}$ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka startego imbiru
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru waniliowego
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu
- sól
- kwiaty czarnego bzu (około 12 baldachimów)

Do smażenia:

- olej
- Do dekoracji:
- cukier puder

Sposób wykonania:

Kwiaty czarnego bzu zrywać w słoneczny dzień z krzewów położonych daleko od ruchliwych dróg (jeśli to możliwe). Rozłożyć na papierze, aby wszyły z nich przebywające tam „żyjątka”. Imbir obrać ze skórki, opłukać i zetrzeć na tarce o małych oczkach.

Do miski wlać mleko. Dodać jajko, mąkę pszenną, cukier, imbir, cukier waniliowy, cynamon i

szczyptę soli. Całość razem zmiksować na gładką masę i odstawić na około 10 minut, aby ciasto odpoczęło.

Następnie maczać w cieście kwiaty czarnego bzu i kłaść na rozgrzany tłuszcz na patelni. Gdy strona z kwiatkami ładnie się usmaży, nożyczkami odciąć ogonek, delikatnie odwrócić i smażyć na złoty kolor.

Usmażone kwiaty w cieście wykładać na ręcznik papierowy. Posypać cukrem pudrem i podać na stół.

Podane składniki wystarczą na około 3 porcje.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35531-kwiaty-czarnego-bzu>