

## Winogrona w cieście

data aktualizacji: 2024.04.24 autor: Redakcja



### Winogrona w cieście piwno-imbrowym

Składniki:

250 g mąki  
1/2 łyżeczki świeżo startego imbiru  
1/2 łyżeczki soli  
2 jajka  
olej z pestek winogron  
400 ml piwa  
1 kg winogron (duże grona)

### Przygotowanie:

Mąkę mieszamy z imbirem i solą. W środku formujemy dołek, wbijamy jajka, delikatnie mieszamy. Wlewamy 2 łyżki oleju z pestek winogron i powoli piwo, wyrabiając gęste, gładkie ciasto. Odstawiamy na godzinę w temperaturze pokojowej.

Winogrona myjemy Każde grono obtaczamy w cieście i wrzucamy na mocno rozgrzany w rondlu olej z pestek winogron. Smażymy 2-3 minuty, często obracając. Odsączamy na ręczniku kuchennym. Można podawać na ciepło lub zimno; można posypać cukrem pudrem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/39384-winogrona-w-ciescie>