

Kwiaty robinii i czarnego bzu w cieście



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kwiatowych robinii akacjowej	20 gron
baldachów czarnego bzu	10-15 baldachów
mąki pszennej + szczypta soli	1 szkl.
płynu - mleka, śmietanki, wody gazowanej albo jasnego piwa	1-1.5 szkl.
olej	do smażenia:
jajko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kwiaty zebrać w suchy, słoneczny dzień. Zrywać je razem w ogonkami. Kwiaty muszą być świeżutkie, zebrane z dala od szosy, w rejonach "czystych", najlepiej gdzieś za miastem. Nie płuczemy ich w wodzie bo szkoda pyłku kwiatowego, ale dokładnie przeglądamy i usuwamy ew. robaczki - szczególnie z kwiatów robinii. Jajka roztrzepujemy w misce z połową płynu, dodajemy mąkę, sól i dokładnie rozcieramy żeby nie było grudek dolewając jeszcze tyle płynu aby ciasto miało konsystencję dość gęstej śmietany. Odstawiamy je na ok. pół godziny żeby odpoczęło. W dość głębokim rondlu rozgrzewamy sporo oleju - kwiaty, smażąc się, muszą pływać. Całe grona i baldachy maczamy dokładnie w cieście trzymając za ogonki. Lekko otrzepujemy z nadmiaru ciasta i kolejno kładziemy na tłuszcz. Smażymy na złoto-brązowo z obu stron. Olej musi być dobrze rozgrzany, ale nie za gorący bo ciasto się spali z zewnątrz a kwiaty w środku nie zdążą się usmażyć. Usmażone kwiaty wyjmujemy łyżką cedzakową na ręcznik papierowy aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Posypujemy cukrem pudrem zmieszonym z odrobiną cynamonu albo polewamy miodem. Najlepsze się jeszcze ciepłe!