

Řízky z trsů květů černého bezu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- trs květu černého bezu 8 ks
- vejce 2 ks
- mléko 1 hrnek
- olej 2 lžíce
- med 1 lžíce
- kypřicí prášek 1.2 lžička
- sůl 1 špetka
- skořice 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Květy ponoříme na 10 minut do studené vody
2. U vajíček oddělíme žloutky od bílků, bílky vyšleháme do pěny a zakápneme je citronovou šťávou
3. Do hlubokého talíře nalijeme hrnek mléka, přidáme vaječné žloutky, 2 lžíce oleje a lžici medu, postupně přidáváme mouku a mícháme, až vznikne řídké táhlé těsto, jako na palačinky, nakonec přidáme kypřicí prášek a trochu soli
4. Bílky přidáme do těstíčka a lehce je zamícháme
5. V těstíčku máčíme celé trsy černého bezu, které pak klademe na plech vyložený papírem na pečení
6. V troubě vyhřáté na 170 °C pečeme asi 30 minut dozlatova

7. Ostříháme stonky, obalíme je ve skořici a ještě teplé ihned podáváme.

Poznámka:

Případná obměna: slaná varianta:

Postup je úplně stejný, jen místo mléka použijeme hrnek piva, med nahradíme například utřeným česnekem a místo skořice řízky dochutíme pepřem a solí.