Kosmatice naslano

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Pivo - černé 250 ml
- Parmazán 1 hrst
- Česnek 1 stroužek
- Bezové květy 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky ušlehejte dotuha a dejte stranou. V misce ušlehejte žloutky s moukou, solí a pivem. Vmíchejte sýr a česnek a opatrně zatřete sníh z bílků.
Očištěné květy namáčejte za pomoci stopky do těstíčka a ihned smažte v rozehřátém tuku. Chcete-li, můžete teď kuchyňskými nůžkami odstřihnout stopky a květenství osmažit i z druhé strany. V každém případě nechte na kuchyňském papíru odsát přebytečný tuk a kosmatice ihned podávejte.
Tip: Smažené květy naslano můžete doplnit pikantním krémem ze smetanového jogurtu či zakysané smetany, osolené a promíchané s drceným česnekem. Zajímavý kontrast chutí vznikne i poprášením skořicovým cukrem.