

Kwiaty cukinii w cieście drożdżowym



Autor: **hajduczek-naturalnie**

Przepisów: **444** Ocena: **5806**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- kilkanaście kwiatów cukinii
- 200 ml lekko ciepłej wody
- 180-200 g mąki, może być bezglutenowa (użyłam jasnej orkiszowej)
- pół łyżeczki soli kamiennej
- 10 g świeżych drożdży
- olej do głębokiego smażenia
- dodatkowa sól do posypania na koniec

Sposób przygotowania:

- 1 Kwiaty opłucz i postaraj się usunąć ze środka pręcik (jeśli to kwiat męski) lub słupek (z kwiatów żeńskich).
- 2 Nic się jednak nie stanie, jeśli Ci się nie uda – one nie są trujące, mogą tylko sprawić dyskomfort podczas jedzenia. Osusz kwiaty i pokrój na małe kawałeczki.
- 3 Drożdże rozpuść w lekko ciepłej wodzie. Dodaj mąkę, mieszając intensywnie łyżką lub trzepaczką, tak, żeby nie porobiły Ci się grudki. Teraz dodaj pół łyżeczki soli i wymieszaj. Otrzymasz początkowo dość gęste ciasto. Dodaj do niego posiekane wcześniej kwiaty cukinii, a wkrótce ciasto trochę się rozrzedzi.
- 4 Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na jakąś godzinę. Wyrośnięte ciasto ma mnóstwo bąbelków.
- 5 W rondlu rozgrzej tłuszcz do głębokiego smażenia. Ciasto nabieraj łyżką i wrzucaj na gorący olej, pomagając sobie w razie potrzeby drugą łyżką. Smaż z obu stron na lekko złoty kolor. Otrzymane dość nieregularne kuleczki odkładaj na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
- 6 Usmażone kwiaty cukinii w cieście drożdżowym trzeba lekko posolić z wierzchu i podać jeszcze gorące.
- 7 To wprawdzie nie jest dietetyczne, ale za to niezwykle pyszne danie. A ja kocham włoską kuchnię! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: