

# Smažené kosmatice



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 3

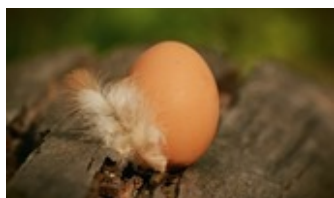
**5037** kalorií , **1 g** cukrů , **504 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smazene-kosmatice>

## Příprava

Čerstvé květy černého bezu natrháme před úplným rozvinutím. Tuhé stopky odřízneme a a pak je rychle opláchneme a otřepáním usušíme. Ve víně (nebo v mléce) rozkvedláme vejce, přimícháme mouku a sůl a vše vařečkou lehce promícháme v hustě tekoucí těstíčko (asi jako na kapání). Připravené květy v něm omočíme a ve vyšší vrstvě rozehřátého tuku dozlatova vysmažíme. Smažené kosmatice podáváme s bramborovou kaší a hlávkovým salátem.



## Ingredience

- ✓ 1/8 l bílého vína
- ✓ 4 slepičí vejce
- ✓ 120 g polohrubé mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 hrnky rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Léto, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod