




Kwiaty juki w cieście naleśnikowym

 Skoter

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 20 porcji

Składniki:

mąka - 3/4 szklanka
jajko - 2 szt.
mleko - 1/2 szklanka
woda - 1/2 szklanka

sól - - szczypta
kwiaty juki - 25 szt.
olej - 1/2 szklanka
cukier puder - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Niektóre odmiany juki mogą mieć jadalne, ale gorzkie kwiaty, warto sprawdzić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zerwać kwiaty juki i pozostawić na kilka minut na powietrzu, aby mrówki lub inne stworzenia wyszły. Można użyć większej ilości kwiatów, mnie trochę było żal zrywać.

KROK 2: Przygotować ciasto naleśnikowe, maczać kolejno kwiaty w cieście i smażyć na gorącym tłuszczu. Wyjąć na ręcznik papierowy.

KROK 3: Zdjąć z ręcznika papierowego, posypać cukrem pudrem.