



tasty places

## Kwiaty cukinii w cydrze



### Składniki

---

10 kwiatów cukinii

10 filetów anchois

kozi ser typu feta

50g mąki pszennej

50g mąki z ciecierzycy

cydr

sól

pieprz

olej do smażenia

### Wykonanie

---

Oczyść delikatnie ściereczką kwiaty cukinii, usuń pręciki i słupki. W misce wymieszaj składniki na ciasto: mąką pszenną, mąkę z ciecierzycy, cydr, sól, pieprz i utrzyj je na gładkie ciasto o konsystencji gęstego ciasta do naleśników. Na patelni rozgrzej dość dużą ilość oliwy. Do każdego kwiatu cukinii włoż jeden filet z anchois i odrobinę koziej fety, zamocz każdy z kwiatów w cieście naleśnikowym i smaż na rozgrzonym oleju przez 2-3 minuty, aż ciasto będzie złote. Odkładaj usmażone kwiaty na papierowy ręcznik, aby odsączyć z nich nadmiar tłuszczu. Najlepiej podawać je na ciepło i serwować do nich cydr.