Kwiaty cukinii panierowane w cieście

22 lipca 2011

Z kwiatami cukinii jest tak: mają bardzo delikatny i słodki smak. Sprawdzają się zarówno faszerowane jak i panierowane w cieście. Kupuje się je rano i spożywa tego samego dnia, bo, jak to kwiaty, nie utrzymują się za długo.

Na sobotnim targu udało mi się kupić parę sztuk kwiatów. Po ich wnikliwej analizie okazało się, że są to kwiaty żeńskie (bo miały malutką cukinię), kwiaty męskie rosną oddzielnie i ich zerwanie nie ma wpływu na dalsze owocowanie cukinii. Oba rodzaje kwiatów są smaczne i nadają się do panierowania.

Panierowanie w cieście najlepiej eksponuje smak cukinii – słone i chrupkie ciasto dobrze komponuje się ze słodyczą kwiatu, ale nie przyćmiewa jego smaku. Na 6 kwiatów zastosowaliśmy takie proporcje:

Składniki:

- 6 kwiatów cukinii
- 300 ml zimnej wody lub mieszanki wody i piwa, ewentualnie może być to także mleko
- 3-4 łyżki mąki pszennej ilość powinna być taka, żeby ciasto miało konsystencję śmietany i oblepiało kwiaty
- 1 jajko, lekko roztrzepane
- sól
- olej do smażenia

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od wymieszania wody, ewentualnie wody z piwem lub mleka z mąką.
2. Następnie dodajemy roztrzepane jajko i sól. Ciasto musi mieć wyraźnie słony smak, a konsystencja powinna być zbliżona konsystencji do gęstej śmietany – musi dobrze oblepiać kwiaty i nie spływać.
3. Kwiaty moczymy w cieście na chwilę przed smażeniem. Wkładamy je na gorący, ale nie wrzący olej i smażymy do uzyskania złotej barwy.
4. Wyjmujemy na ręcznik kuchenny i odsączamy przez moment z nadmiaru tłuszczu. Podajemy jako gorącą przystawkę lub warzywo do dania głównego.