Winogrona w cieście

data aktualizacji: 2024.04.24 autor: Redakcja

Winogrona w cieście piwno-imbirowym

Składniki:

250 g mąki
1/2 łyżeczki świeżo startego imbiru
1/2 łyżeczki soli
2 jajka
olej z pestek winogron
400 ml piwa
1 kg winogron (duże grona)

Przygotowanie:

Mąkę mieszamy z imbirem i solą. W środku formujemy dołek, wbijamy jajka, delikatnie mieszamy. Wlewamy 2 łyżki oleju z pestek winogron i powoli piwo, wyrabiając gęste, gładkie ciasto. Odstawiamy na godzinę w temperaturze pokojowej.

Winogrona myjemy Każde grono obtaczamy w cieście i wrzucamy na mocno rozgrzany w rondlu olej z pestek winogron. Smażymy 2-3 minuty, często obracając. Odsączamy na ręczniku kuchennym. Można podawać na ciepło lub zimno; można posypać cukrem pudrem.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/39384-winogrona-w-ciescie