**Autor**Dolores Kunštek

ShareTweetSaveEmail

1

Pitate se što je to Sambucus, što je to Majomed? Zvijezda Majoneza vodi vas na avanturu bazge (lat. Sambucus Nigra) i umaka od meda i majoneze.

Bazga je zdrava, raste svuda oko nas i bilo bi šteta ne iskoristiti ju za desert. U kombinaciji s Majomedom idealan je slatki doručak uz jutarnji čaj ili kavu.

2

Bazgu ćemo ubrati i otrest ćemo male kukce koje se nalaze na njenim cvjetovima (ako smo ju ubrali na mjestu gdje nema zagađenja niti automobila nije ju potrebno prati).

U manjoj posudi dobro ćemo izmješati med i majonezu kako bi dobili Majomed umak.

Zagrijat ćemo ulje.

Umutit ćemo jaje, brašno, vodu, sol i sodu.

Cvijet bazge ćemo kratko umočiti u smjesu za pohanje i pržit ćemo ga dvadesetak sekundi na vrućem ulju, isto ćemo napraviti i s ostalim cvjetovima. Pržene cvjetove ćemo staviti na ubrus da upiju višak masnoće.

Jest ćemo ih još tople i hrskave prelivene Majomed umakom, po želji ih možete dodatno posipati cimetom.

10 cvjetova bazge
SMJESA ZA POHANJE
1 jaje
4 žlica pšeničnog oštrog brašna
100 ml vode
½ čajna žličica sode
prstohvat soli
MAJOMED

2 žlica meda
1 dash Zvijezda Delikates Majoneze
...
ulje za prženje



NAMIRNICE

10 cvjetova bazge
SMJESA ZA POHANJE
1 jaje
4 žlica pšeničnog oštrog brašna
100 ml vode
½ čajna žličica sode
prstohvat soli
MAJOMED
2 žlica meda
1 dash Zvijezda Delikates Majoneze
...
ulje za prženje

Način pripreme

1

Pitate se što je to Sambucus, što je to Majomed? Zvijezda Majoneza vodi vas na avanturu bazge (lat. Sambucus Nigra) i umaka od meda i majoneze.

Bazga je zdrava, raste svuda oko nas i bilo bi šteta ne iskoristiti ju za desert. U kombinaciji s Majomedom idealan je slatki doručak uz jutarnji čaj ili kavu.

2

Bazgu ćemo ubrati i otrest ćemo male kukce koje se nalaze na njenim cvjetovima (ako smo ju ubrali na mjestu gdje nema zagađenja niti automobila nije ju potrebno prati).

U manjoj posudi dobro ćemo izmješati med i majonezu kako bi dobili Majomed umak.

Zagrijat ćemo ulje.

Umutit ćemo jaje, brašno, vodu, sol i sodu.

Cvijet bazge ćemo kratko umočiti u smjesu za pohanje i pržit ćemo ga dvadesetak sekundi na vrućem ulju, isto ćemo napraviti i s ostalim cvjetovima. Pržene cvjetove ćemo staviti na ubrus da upiju višak masnoće.

Jest ćemo ih još tople i hrskave prelivene Majomed umakom, po želji ih možete dodatno posipati cimetom.

Hrskavi Sambucus s Majomedom
NAMIRNICENačin pripreme