

## CHRUPIĄCE WARZYWA W CIEŚCIE PIWNYM

**Przepis na danie za ok. 35 zł dla 4 osób.**

### **Składniki:**

1 szklanka mleka  
0,5 szklanki piwa pszenicznego  
1,5 szklanki mąki  
½ łyżeczki proszku do pieczenia  
szczypta szafranu, sól do smaku  
4 łyżki mąki pszennej  
1 jajko  
400 g ulubionych warzyw, wcześniej sparzonych (kalafior, brokuł, marchew, szparagi)  
lub świeżych (bakłażan, cukinia, pieczarki)  
olej do smażenia  
300 g przecieru pomidorowego  
2 szalotki pokrojone w kostkę  
3 łyżki oliwy z oliwek  
mały pęczek świeżej bazylii  
2 rozgniecione ząbki czosnku  
sól, pieprz czarny grubo mielony do smaku

### **Sposób przygotowania:**

Z mleka, piwa, mąki i proszku do pieczenia przygotować gęste ciasto naleśnikowe doprawione zaparzonym szafranem i solą.

Pomidory połączyć z szalotką, oliwą, bazylią, czosnkiem oraz przyprawami i odstawić do lodówki.

Warzywa podzielić na mniejsze porcje (różyczki, słupki), oprószyć mąką a następnie maczać dokładnie w przygotowanym cieście i smażyć w rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Gotowe przełożyć jeszcze na papierowy ręcznik i podawać z salsą pomidorową.