

Flori de soc in manta

Flori de soc in manta

Ingrediente :

7-10 flori de soc, 1-2 oua, o cana de lapte, un pachet zahar vanilat, faina cit cuprinde, ulei, zahar pudra

Preparare :

Se spala bine florile de soc (cel mai bine se lasa sa curga apa peste florile puse intr-o sita). Se scutura sa se scurga apa. Se amesteca oul cu zaharul vanilat si se pun 3-4 linguri de faina. Se toarna incet laptele si se amesteca bine, sa nu se faca cocoloase. Pe masura ce se adauga restul de lapte, se adauga si faina, in asa fel incit sa rezulte un aluat ca pentru clatite, un pic mai solid. Se pune mult ulei intr-o cratita inalta (florile trebuie sa fie scufundate in ulei) si se incinge la foc mijlociu. Se scufunda florile, pe rind, in compozitie si se lasa sa se scurga putin. Se pun la prajit si se intorc, daca nu sint prajite bine in partea superioara. Se scurg pe un prosop de bucatarie. Se pudreaza cu zahar, dupa gust. Se servesc fierbinti. Se pot si congela, dupa prajire.