Jedlé květy

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 až 2 ks	bílek
špetka	sůl
hrst	čerstvě natrhané jedlé (!) květy (např. fialka, sedmikráska...)
	krupicový cukr



Postup přípravy

Nejprve si našleháme bílek se špetkou soli. Každý květ poté jednotlivě namáčíme do bílkového sněhu a opatrně jej následně vyválíme v krupicovém cukru. Takto obalené květy necháme několik hodin zaschnout a poté je používáme na chutné a krásné ozdobení dortů, moučníků či dezertů.