Smažené pampelišky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

asi 6 ks	vejce
1 dl	mléko
2 lžíce	hladká mouka
	sůl
6 hrstí	čerstvě natrhané hlavičky pampelišek
	řepkový olej



Postup přípravy

Nejprve si rozmícháme vejce s mlékem a poté i s moukou. Těstíčko rozmixujeme dohladka a osolíme. Čerstvě natrhané (!) hlavičky pampelišek prohlédneme, zda jsou čisté (sbíráme je nejlépe v přírodě, ne v prašném prostředí) a každou hlavičku namočíme v připraveném těstíčku. Smažíme v rozpáleném oleji, po osmažení necháme osušit na papírovém ubrousku. Ihned podáváme.