

13 Ιουλίου 2014

Κολοκυθοανθοί με μυζήθρα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

20 ανθοί $\frac{3}{4}$ μαλακή,

γλυκιά μυζήθρα

2 με 3 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο δυόσμο (δεν βάζουμε πάρα πολύ δυόσμο, για να μην πικρήσει)

μαύρο πιπέρι

1 κούπα αλεύρι

2 κούπες χλιαρό νερό

$\frac{1}{2}$ φλυτζάνι ελαιόλαδο

1 αυγό προαιρετικά

Οδηγίες:

Παίρνουμε τους ανθούς και τους πλένουμε.

Σε ένα μπωλ, βάζουμε την μυζήθρα μας με το λάδι και τη ζυμώνουμε.

Προσθέτουμε το πιπέρι μας και τον δυόσμο. Γεμίζουμε τους ανθούς με τη μυζήθρα και τους κλείνουμε.

Σε μια λεκανίτσα, ανακατεύουμε το αλεύρι με το χλιαρό νερό έως ότου γίνει ένας ωραίος χυλός.

Αν θέλουμε προσθέτουμε και ένα αυγό στο χυλό και οπωσδήποτε τον αλατίζουμε.

Βουτάμε τους ανθούς στο χυλό και τους τηγφανίζουμε σε καυτό ελαιόλαδο.

Τους σερβίρουμε με μαύρο πιππεράκι.

Πηγή: kalyterizoi.gr