Recept na kosmatice – řízky z květů bezu černého

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/recept-na-kosmatice-rizky-z-kvetu-bezu-cerneho.html

Na přelomu května a června se u nás smažily kosmatice. Připravovaly se jen jednou do roka a hotové vždy mizely rychlostí blesku. Jsou to takové kotlety bez masa s vůní květů a koření.

Jak vlastně slovo "kosmatice" vzniklo se mohu jen dohadovat. Patrně souvisí se slovem "kosmatý", tedy "rozcuchaný".

Na Chodsku se smažil svítek s bezovým květem a také se do lívanců přidávaly květy bezu černého a obojí se nazývalo "kosmatice".

Na přípravu 10 usmažených kosmatic budeme potřebovat

- 30 kusů opraných květů černého bezu
- 230 g mouky (130 hladké + 100 polohrubé)
- ½ l kefíru
- 5 g soli
- 5 g prášku do pečiva
- 1 čajová lžička směsi koření Aztécký poklad (lze nahradit nasekaným rozmarýnem s trochou pálivé papriky)
- Olej na smažení
- Papírové utěrky na prokládání

Postup přípravy kosmatic

Nejdříve si odvážíme mouku a společně s práškem do pečiva ji prosijeme přes síto do mísy.

Přidáme sůl, postupně přiléváme kefír a metličkou šleháme, až nám vznikne krásně hladké těsto.

Nakonec přidáme koření Aztécký poklad nebo rozmarýn s paprikou. Opět promícháme. Těsto svojí hustotou je podobné těstu na lívance.

Když těsto necháte stát na teplejším místě hodinu, bude po usmažení krásně kypré.

Na pánev nalijeme olej a počkáme, až bude dostatečně horký.

Smažím vždy tři květy společně.

Přidržím si stonky, květy pěkně vymáchám v těstíčku a kladu je do horkého tuku.

Než jedna strana krásně zezlátne, odstřihnu nůžkami stonky.

Po docílení zlatavé barvy kosmatice převrátím a smažím je na druhé straně. Úplně stejně jako klasické řízky.

Usmažené kosmatice prokládáme papírovými utěrkami, aby vysály přebytečný tuk.

Většinou kosmatice podávám s vařenými bramborami a zeleninou, kterou mám dostupnou.

Je to lahůdka také proto, že sezona květu černého bezu je velmi krátká a kdo zaváhá, musí tento recept vyzkoušet až příští rok.

Tip

V sousedním Rakousku také smaží kosmatice, jen jejich varianta kosmatic je sladká a na závěr se bohatě cukruje.

Na těstíčko používají:

- 150 g hladké mouky
- 3/16 litru bílého vína (tj. 0,19 litru; cca 2 dl)
- 2 vejce
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 30 g cukru
- Na špičku nože skořice
- Špetka soli
- 10 květů bezu černého