

## **Zöldségek sör tésztában**

### **Hozzávalók:**

- 150 g Mester galuska por
- 150 ml glutén mentes sör(hideg !)
- 2 tojás
- Mester ételízesítő
- őrölt bors
- 2 evőkanál olaj
- zöldségek ( karfiol 6-8 db nagyobb rózsa, fél Kápia paprika, 4 db zöld spárga)
- rizsliszt 2-3 evőkanálnyi
- Olaj a sütéshez

### **Elkészítése:**

A zöldségeket megmossuk, a karfiolt ételízesítés vízben megfőzzük, a spárgát kb 1 percig főzzük. Lehűtjük utána elkészítjük a sörtésztát. A 2db tojás fehérjéből kemény habot verünk. A tojás sárgáját az olajjal és a sörral simára keverjük hozzáadjuk a galuska port, majd óvatosan hozzá keverjük a fehérjét. Kevés ételízesítőt és borsot teszünk hozzá. Először rizslisztben megforgatjuk a zöldségeket majd a sörtésztába és forró olajban készre sütjük, ha maradt a sör tésztából akkor az „üres „ tésztát is ki lehet sütni.