

# Snack od mladog graška

- 150 g glatkog brašna
- 2 dl svijetlog piva
- 2 jaja
- 500 g mahuna mladog graška

Mladi grašak kod kojeg još nije počelo formiranje zrnja u mahuni zovemo i grašak šećerac.

Za snack od mladog graška uzmite ipak grašak kod kojeg se tek počelo formirati zrnje u mahuni.

Stisnite mahunu graška i ako zrno prsne mlječnom tekućinom, grašak je izvrstan.



Za pivsko tijesto, izmutite dva jaja, dodajte pivo te postepeno umiksajte brašno. Smjesa mora biti gustoće jogurta.

Mahune mladog graška operite, ali ih nemojte sušiti.

Još vlažne graškove mahune uvaljajte u brašno, pa potom u pivsko tijesto.



Ugrijte masnoću ili ulje za pečenje. Temperatura za prženje je u redu kada panirana mahuna graška u ulju potone i odmah se digne na površinu.

Ako ne pržite u fritezi koja ima stupnjevitu regulaciju temperature temperaturu postavite na 160°C.

Mladi grašak u pivskom tijestu pržite dok pivsko tijesto ne dobije zlatnu boju i postane hrskavo.

Odprilike 3-4 minute.

Pržene mahune mladog graška stavite na papir da upiju suvišnu masnoću, **DOBRO** posolite (moraju biti slane ko čips) dok su još vruće.



Mlade mahune graška su izvrstan snack uz pivo, vino, zamjena za čips ili kreker.

Mlade mahune graška se u sredini hlade jako polako, zato pazite kad grizete u njih!



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)