



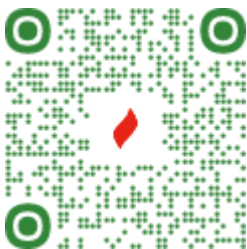
Съставки за 0 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 бр.	Авокадо
1 бр.	Лайм
2 бр.	Яйца
70 g	Настърган пармезан
30 g	Сусам
3 с.л.	Брашно
200 ml	Олио (за пържене)
1 с.л.	♦ Микс за картофи Америка

За соса от майонеза и куркума

100 g	Майонеза
2 с.л.	♦ Куркума, мляна
2 с.л.	Дижонска горчица
	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна



Пържено авокадо със сос от майонеза и куркума

⌚ 30—35 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете авокадото наполовина и махнете костилката. Отделете внимателно от обелката и нарежете на полумесеци. Напръскайте малко сок от лайм върху парченцата авокадо.
- 2 Разбъркайте яйцата в купа с микс за картофи Америка. В друга купа разбъркайте пармезана и семената сусам. В трета купа сложете брашното.
- 3 Оставете олиото да се загрее в тиган и подгответе авокадото. Оваляйте всяко парченце в брашното, после потопете в яйцата и накрая оваляйте в пармезана със сусам.
- 4 Пържете парченцата авокадо около 3 минути. Извадете от тигана и оставете върху кухненска хартия да поеме мазнината.
- 5 Разбъркайте необходимите съставки за майонезата и овкусете със сок от лайм, сол и пипер. Добавете чили по желание.
- 6 Сервирайте пърженото авокадо със соса от майонеза и куркума.