

Avocado pane cu Maioneză de curcuma

30—35 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

3	Avocado
1	Lime
	Piper verde boabe
	Sare de mare iodată
2	Ouă
70 g	Parmezan (dat prin răzătoare)
30 g	Susan
3 linguri	Făină
200 ml	Ulei de măsline
100 g	Maioneză
2 linguri	Curcuma măcinată
2 linguri	Mușstar de Dijon
	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Tăiați avocado pe lungime, îndepărtați miezul și coaja. Apoi tăiați felii și stropiți cu puțin suc de lime.
2. Bateți ouăle într-un castron și asezonați cu sare și piper, după gust. Într-un alt castron, amestecați parmezanul cu susan. Într-un al treilea castron, adăugați făina.
3. Încingeți uleiul de floarea soarelui într-o tigaie. La început rulam feliile de avocado în făină, apoi le scufundam în amestecul de ouă și la final le rulăm în amestecul de parmezan-susan.
4. Prăjiți feliile de avocado timp de 3 minute. Scurgeți pe o bucată de hârtie de bucătărie.
5. Pentru sos, amestecați bine maioneza cu Curcuma Kotányi, zeamă de lime și mușstar. Asezonați după gust cu sare, piper și chili.
6. Serviți avocado pane cald cu maioneza cu turmeric.