



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	Muștar de Dijon
	♦ Sare de mare iodată

Avocado pane cu Maioneză de curcuma

⌚ 30—35 Min. ♡ ♡ ♡

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 rulăm feliile de avocado în făină, apoi le scufundăm 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 muștar. Asezonați după gust cu sare, piper și chili.
- 6 Serviți avocado pane cald cu maioneza cu turmeric.

