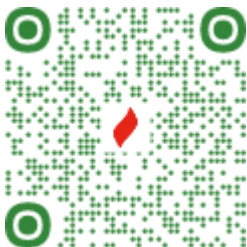




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 глава	Броколи (около 500 g)
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Оцет
¼ ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол



Броколи хапки с куркума

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 220°C предварително. Пригответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Кипнете подсолена вода. Нарежете броколито на розички (не прекалено малки) и сложете във врящата вода за 1-2 минути. Отцедете и сложете в тавата.
- 3 Притиснете всяко броколи с длъното на чаша например, за да го сплескате в хапка.
- 4 Разбъркайте останалите необходими съставки, за да направите марината и намажете всяко броколи.
- 5 Опечете във фурната за 15 минути. След това обърнете хапките и върнете във фурната за още 10 минути или докато броколито стане хрупкаво.
- 6 Сервирайте със сос по избор.

СЪВЕТ: Потърсете рецептата за „Скариди темпура с пикантна майонеза“ в нашия сайт, ако искате да си пригответе домашна майонеза за хапките.