



Cesarski praženec z bučko in curryjem

⌚ 30—40 Min   

Priprava

- 1 Korenje in bučko fino naribajte.
- 2 V skledi zmešajte jajce, jogurt, morsko sol, drobnjak, mlet cimet, curry v prahu, kokosovo mleko in naribano zelenjavo. Dodajte moko in mešajte, dokler zmes ni gladka.
- 3 V ponvi segrejte olje, nato pa dodajte zmes in jo enakomerno razprostrite.
- 4 Praženec na obeh straneh pecite pri srednji temperaturi, dokler ni zlato rjav. Nato ga z nožem ali žlico razdelite na grižljaj velike kose, naložite na krožnike in uživajte.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Srednje veliki korenčki
0.25	Bučke
1	Jajce
100 g	Jogurta
3 žlice	Sesekljanega svežega drobnjaka
2 žlici	Kokosove moke
55 g	Polnozrnat pirine moke
3 žlice	Sezamovega olja
0.25 žličke	♦ Cimet mleti
1 žlička	♦ Curry prah
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

