

Frytki z awokado

30—35 Min

Przygotowanie

1. Pokrój awokado wzdłuż, usuń pestkę i skórkę. Teraz pokrój w łódeczki i polej sokiem z limonki.
2. Ubij jajka w misce i dopraw Przyprawą do Słodkich Ziemniaków - Batatów Kotányi. W zależności od upodobań dodaj szczyptę soli i pieprzu. W innej misce wymieszaj parmezan z sezamem. W trzeciej misce rozprowadź mąkę.
3. Rozgrzej olej słonecznikowy na patelni. Na początku obtocz plastry awokado w mące, następnie zanurz je w masie jajecznej, a na koniec obtocz w mieszance parmezanowo-sezamowej.
4. Smaż plastry awokado przez 3 minuty. Odcedź z nadmiaru tłuszczu na kawałku papieru kuchennego.
5. Aby przygotować sos, dobrze wymieszaj majonez z Kurkumą Kotányi, wyciśniętym sokiem z limonki i musztardą. Dopraw do smaku solą, pieprzem i chili.
6. Podawaj gotowe frytki z awokado z dipem majonezowym.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

3 szt	Awokado
1 szt	Limonka
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
2 szt	Jajka
70 g	Parmezan
30 g	Sezam
3 łyżki	Mąka
200 ml	Olej słonecznikowy
1 łyżka	Przyprawa do Słodkich Ziemniaków Batatów
100 g	Majonez
2 łyżki	Kurkuma mielona
2 łyżki	Musztarda Dijon
1 młynek	Chili mieszanka przypraw