



## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

|          |                                            |
|----------|--------------------------------------------|
| 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                 |

# 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.

