



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.

