

Grilovaný kozí syr na paradajkách s fritovanými kvetmi cukety

40—60 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F). Prekrojte paradajky na polovice a položte ich pekáč prerezanou stranou nahor. Ochuťte soľou, pokvapkajte olivovým olejom a sušte v rúre približne 60 minút.
2. Príprava cuketových kvetov: Oddeľte žĺtko od bielka. Vymiešajte vaječný žĺtok s múkou, vínom a citrónovou kôrou do hladka. Vyšľahajte vaječný bielok a zamiešajte ho do zmesi. Cuketové kvety obaľte v ceste a smažte v hlbokej panvici s väčším množstvom oleja.
3. Nakrájajte kozí syr a dochuťte ho tymianom, rozmarínom, oreganom, soľou a korením. Osmažte z oboch strán na panvici s trochou olivového oleja.
4. Poukladajte paradajky na tanier, navrch položte kozí syr a ozdobte kvetmi cukety.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

250 g	Kozí syr, nakrájaný na plátky
2 kus	Cuketové kvety
1 ks	Vajcia
100 ml	Biele víno
150 g	Múka
300 g	Cherry paradajky
1 štipka	Tymian sušený
1 štipka	Oregano drvené
1 štipka	Rozmarín sušený mletý
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé
0.5 ČL	Citrónová kôra krájaná
	Olivový olej