



Grilovaný kozí syr na paradajkách s fritovanými kvetmi cukety

⌚ 40–60 Min 

Príprava

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 sušená
	Olivový olej

- 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: Oddel'te žltko od bielka. Vymiešajte vaječný žltok s múkou, vínom a citrónovou kôrou do hladka. Vyšľahajte vaječný bielok a zamiešajte ho do zmesi. Cuketové kvety obal'te v ceste a smažte v hlbokkej 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.

