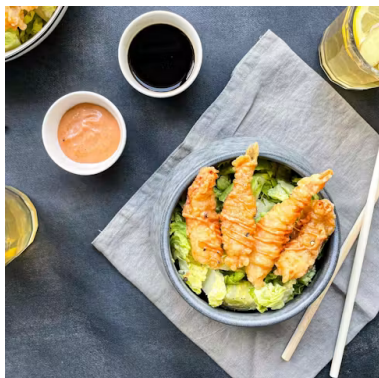




Kozice u tempuri sa Sriracha-majoneza umakom

🕒 50–60 Min   

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kozice:

50 g	Brašna
50 g	Kukuruznog škroba
0.5 žličice	♦ Morska sol gruba
125 ml	Ledene gazirane mineralne vode
1 kom	Jaje
10 kom	Kozica (oguljenih i očišćenih)
2 žlice	Brašna
	Ulje za prženje

Za Sriracha-majonezu:

3 žlice	Majoneze
1 žličica	Paste od rajčice
1 kom	Svježi češanj češnjaka
1 žličica	♦ Paprika slatka
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
1 žličica	Sriracha umaka

- 1 Prvo pripremite Sriracha majonezu. Majonezu stavite u zdjelicu, zgnječite češnjak i dodajte ga.
- 2 Zatim dodajte pastu od rajčice, slatku mljevenu papriku i Sriracha umak. Dobro promiješajte. Začinite s malo soli i papra te stavite u hladnjak i ostavite da malo odstoji.
- 3 Sada možete pripremiti kozice. Stavite brašno i kukuruzni škrob u zdjelu te posolite. U drugoj posudi pjenjačom umutiti vodu s jajetom.
- 4 Dodajte jaje u smjesu od brašna i malo po malo miješajte. Trebalo bi se formirati glatko tijesto. Pustite da se odstoji 30 minuta.
- 5 Kozice operite, osušite kuhinjskim papirom i posolite. Kako se kozice ne bi stisnule, jednostavno napravite nekoliko proreza na trbušnoj strani. U dubljoj tavi zagrijte ulje.
- 6 U zdjelu stavite malo brašna i ubacite jednu po jednu kozicu. Zatim kozice stavite u tijesto za tempuru i izravno u tavu.
- 7 Kozice (ovisno o veličini) pržite 5-8 minuta. Ocijedite na komadu kuhinjskog papira i uživajte uz Sriracha majonezu.

