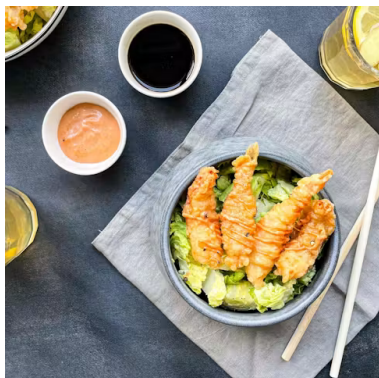




## Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za kozice:

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 50 g    | Moke                            |
| 50 g    | Koruznega škroba                |
| 125 ml  | Ledeno hladne mineralne vode    |
| 1       | Jajce                           |
| 10      | Kozic (olupljenih in očiščenih) |
|         | Olje za cvrtje                  |
| 2 žlici | Moke                            |
| Žličke  | ♦ Morska sol jodirana           |

### Za omako:

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 3 žlice  | Majoneze              |
| 1 žlička | Paradižnikove paste   |
| 1 strok  | Svežega česna         |
|          | Sriracha omaka        |
| 1 žlička | ♦ Paprika sladka      |
|          | ♦ Morska sol jodirana |
|          | ♦ Poper črni celi     |

# Kozice v tempuri

⌚ 50–60 Min ♡ ♡ ♡

## Priprava

- 1 Najprej pripravite omako. V posodo dajte majonezo ter dodajte zdrobljen strok česna.
- 2 Dodajte paradižnikovo pasto, sladko papriko in omako Sriracha. Dobro premešajte. Začinite s soljo i poprom in za nekaj časa postavite v hladilnik.
- 3 Zdaj pripravite kozice. V posodo dajte koruzni škrob in moko. Primešajte sol. V drugi posodi z metlico zmešajte mineralno vodo in jajce.
- 4 Jajčno mešanico počasi primešajte k moki, da dobite gladko maso. Pustite počivati 30 minut.
- 5 Kozice umijte, osušite jih s papirnatimi kuhinjskimi brisačami in jih solite. Da se kozice ne bodo preveč zvile, po trebušni strani naredite nekaj zarez. V globoki ponvi segrejte olje.
- 6 V posodo dajte nekaj moke in v njej povaljajte kozice. Nato jih obložite s tempuro ter jih dajte v ponev.
- 7 Kozice cvrite približno 5 minut (odvisno od njihove velikosti). Odcedite jih s papirnato kuhinjsko brisačo ter jih še vroče postrezite skupaj z omako.

