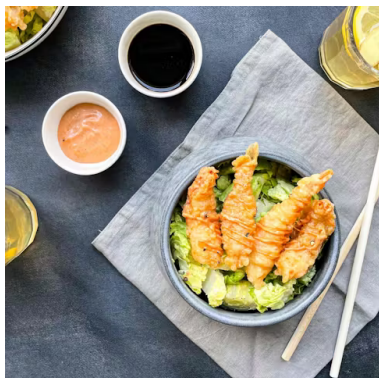




Sestavine 2 Porcije

♦ = 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
	♦ Popper 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.

