



Kozji sir s roštilja na podlozi od rajčice s cvjetovima tikvice prženim u dubokom ulju

🕒 40–60 Min   

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Kozjeg sira, narezanog na ploške
2 kom.	Cvjetova tikvice
1	Jaje
100 ml	Bijelog vina
150 g	Brašna
300 g	Cherry rajčica
1 prstohvat	♦ Majčina dušica usitnjena
1 prstohvat	♦ Organski origano usitnjeni
1 prstohvat	♦
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
0.5 čajne žličice	♦ Korica limuna sjeckana
	Maslinova ulja

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C (356 °F). Pre režite rajčice napola i stavite ih na lim za pečenje s prerezanom stranom okrenutom prema gore. Začinite solju, pokapajte maslinovim uljem i sušite u pećnici približno 60 minuta.
- 2 Za pripremu cvjetova tikvice: Razdvojite bjelanjak i žumanjak jajeta. Pomiješajte žumanjak s brašnom, vinom i koricom limuna u glatku smjesu. Bjelanjak istucite u snijeg i umiješajte u tu masu. Provućite cvjetove tikvice kroz dobiveno tijesto i ispržite u dubokom ulju.
- 3 Narežite kozji sir na ploške i začinite majčinom dušicom, ružmarinom, origanom, solju i paprom. Ispržite s obje strane u tavi s malo maslinova ulja.
- 4 Složite rajčice na tanjur, stavite kozji sir na vrh i ukasite cvjetovima tikvice.

