



Ocvrte olive s Chili Aioli pomako

🕒 30–40 Min   

Priprava

- 1 Najprej pripravite Chili Aioli. Olupite in fino stisnite česen. Dodajte mu rumenjake, sol, poper in čili Birdseye.

NAMIG: Vse sestavine pripravite pri sobni temperaturi.

- 2 Vse skupaj stepite z ročnim mešalnikom, da postane kremasto. Na začetku postopoma dodajajte oljčno olje po kapljicah, potem pa ga med mešanjem počasi dolivajte. Dodajte limonin sok ter še enkrat začinite. Pomako postavite v hladilnik.
- 3 Nato pripravite olive. Vsako olivo napolnite z Manchego sirom. Pripravite moko, drobtine ter stepite jajce.
- 4 Olive najprej povaljajte v moki, nato jih pomočite v jajce ter jih povaljajte še v panke drobtinah. V ponvi segrejte rastlinsko olje in ocvrite olive. Posušite jih z kuhinjsko brisačo.
- 5 Olive servirajte skupaj s pomako ter drugimi tapasi.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za ocvrte olive:

20	Velikih izkoščičenih oliv
150 g	Sira Manchego
1	Jajce
60 g	Panko drobtin
6 žlic	Moke
500 ml	Rastlinskega olja

Za Chilli Aioli:

3 stroki	Česna
3	Rumenjaki
200 ml	Oljčnega olja
2 žlici	Svežega limoninega soka
Ščepec	♦ Čili Birdseye
Ščepec	♦ Sol himalajska
Ščepec	♦ Poper črni celi

