



Ocvrte olive s Chili Aioli pomako

⌚ 30–40 Min 

Priprava

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

NAMIG: Vse sestavine pripravite pri sobni temperaturi.

- 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.
- Nato pripravite olive. Vsako olivo napolnite z Manchego sirom. Pripravite moko, drobtine ter stepite jajce.
- Olive najprej povajajte v moki, nato jih pomočite v jajce ter jih povajajte še v panko drobtinah. V ponvi segrejte rastlinsko olje in ocvrite olive. Posušite jih z kuhijsko brisačo.
- Olive servirajte skupaj s pomako ter drugimi tapasi.

Sestavine 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

Za ocvrte olive:

20	Velikih izkošičenih 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

