



Pečen kozji sir na posteljici iz paradižnika z ocvrtimi bučkinihimi cvetovi

⌚ 40–60 Min   

Priprava

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Kozjega sira, narezanega na rezine
2 cela	Bučkina cvetova
1	Jajce
100 ml	Belega vina
150 g	Moke
300 g	Češnjevih paradižnikov
1 ščepec	♦ Timijan zdrobljeni
1 ščepec	♦ Origano zdrobljeni
1 ščepec	♦ Rožmarin listi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
0.5 žličke	♦ Limonina lupinica narezana
	Oljčno olje

- 1 Pečico segrejte na 180 °C. Paradižnike razpolovite in jih s prerezano stranjo obrnjeno navzgor razporedite po nizkem pekaču, obloženem s papirjem za peko. Začinite s soljo, pokaplajte z oljčnim oljem in v pečici sušite pribl. 60 minut.
- 2 Priprava bučkinih cvetov: Jajce ločite na rumenjaka in beljak. Jajčni rumenjak, moko, vino in limonino lupino zmešajte v gladko zmes. Jajčni beljak stepite in ga vmešajte v zmes. Bučkina cvetova povlecite skozi žvrkljano testo, nato pa ju ocvrite v globoki ponvi z veliko olja.
- 3 Kozji sir narežite na rezine ter ga začinite s timijanom, rožmarinom, origanom, soljo in poprom. Nato ga na obeh straneh popražite v ponvi z nekaj oljčnega olja.
- 4 Rezine paradižnika razporedite po krožniku, na njih položite kozji sir in okrasite z bučkinihimi cvetovi.

