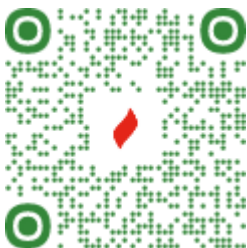




Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 cela	Velika cvetača
120 ml	Mleka (ali rastlinskega mleka)
60 g	Moke
1	Skodelica krušnih drobtin
1 žlička	♦ Čili Birdseye
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Rastlinsko olje



Pečeni pikantni cvetačni krokoti

⌚ 60–70 Min 

Priprava

- 1 Cvetačo operite in jo osušite s papirnato brisačo. Sedaj celo glavo narežite na majhne cvetove.
- 2 Med pripravo sestavin segrejte pečico na 200 °C.
- 3 V skledi zmešajte moko in mleko. V drugi skledi zmešajte krušne drobtine in malo soli, nato pa vmešajte 1 žličko amazonskega čilija.
- 4 Cvetačne cvetove namočite v zmes mleka in moke. Pustite, da z njih odkaplja odvečna tekočina, nato pa jih potopite v zmes s krušnimi drobtinami, in sicer tako, da bodo s to zmesjo prekriti v celoti.
- 5 Nizek pekač obložite s kosom papirja za peko in po njem z razpršilom nanesite olje. Cvetačne cvetove razporedite po pekaču ter pazite, da je med njimi dovolj prostora oz. se ne dotikajo.
- 6 Vstavite v pečico in pecite približno 40 minut. Na koncu pečenja morajo biti cvetovi hrustljavi.
- 7 Vzemite iz pečice in še tople postrezite. Kotányi kot prilogo priporoča svežo zeliščno pomako, ki bo poskrbela za posebno doživetje okusov.