



Pomfrit od avokada s umakom od kurkume i majoneze

🕒 30–35 Min   

Priprema

- 1 Avokado prerežite po dužini, izvadite mu jezgru i ogulite ga. Izrežite avokado na ploške i pospite s malo soka od limete.
- 2 Umutite jaja u zdjeli i začinite Kotányi Spice up my Potato mješavinom začina. Ovisno o ukusu, dodajte prstohvat soli i papra. U drugoj zdjeli pomiješajte parmezan sa sezamom. U treću zdjelu dodajte brašno.
- 3 Zagrijte suncokretovo ulje u tavi. Ploške avokada prvo uvaljajte u brašno, potom umočite u smjesu od jaja i na kraju uvaljajte u smjesu parmezana i sezama.
- 4 Ploške avokada pržite 3 minute te ostavite da se ocijedi na komadu kuhinjskog papira.
- 5 Za umak pomiješajte majonezu s Kotányi kurkumom, malo soka od limete i senfom. Začinite po ukusu solju, paprom i chilijem.
- 6 Gotove pomfrit od avokada poslužite s umakom.

Sastojci 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

| | |
|---------|-----------------------|
| 3 kom | Avokada |
| 2 kom | Jaja |
| 70 g | Parmezana (naribanog) |
| 30 g | Sezama |
| 3 žlice | Brašna |
| 200 ml | Suncokretovog ulja |
| 1 žlica | 🔥 Sweet Potato |

Za umak:

| | |
|-------------|------------------------|
| 100 g | Majoneze |
| 2 žlice | Dijon senfa |
| 2 žlice | 🔥 Kurkuma mljevena |
| 1 prstohvat | 🔥 Chili s morskom soli |
| 1 prstohvat | 🔥 Papar šareni u zrnu |
| 1 prstohvat | 🔥 Himalajska sol |
| 1 kom | Limeta |

