



# 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

