



Пикантно посно мезе од компири и карфиол

За сите кои постат, па и за сите кои сакаат да јадат зачинета храна, Фичо ќе подготви пикантно мезе со компири и карфиол.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 мин**

Состојки:

За СОСОТ ќе ви треба:

- 3 лажици халапењо сос
- малку црн бибер
- малку чили во прав
- 2 лажички црвен пипер
- 1 + 1/2 лажичка мелен ким
- сол
- 3 лажици густин
- 1/3 шолја брашно
- 1/2 шолја соино млеко или кокосово млеко
- 1/4 шолја вода
- малку масло

За СУВИТЕ ЗАЧИНИ ќе ви треба:

- 3/4 шолја лебни трошки
- 2 лажици брашно
- 1/2 лажичка кромид во прав
- 1/2 лажичка црвен пипер
- малку сол

Ќе ви треба и:

- една главица карфиол
- компири со луспа

Чекор 1

Една глава карфиол поделете ја на делови со различни крошни. Измиените компири исечкајте ги на еднакви резанки без да ги лупите.

Рерната загрејте ја на 220 степени.

Чекор 2

Измешајте ги сосот од пиперки, бибер, чили, лук, црвен пипер, мелен ким, сол, густин, брашно, соино млеко, вода и малку масло – за да добиете темпура. Во друг сад ставете ги лебните трошки, брашно, кромид во прав, црвен пипер и сол.

Чекор 3

Секое парче посебно го мешате во влажните состојки, па во сувите се додека имате материјал.



Чекор 4

Печете 15 минути, па ги превртувате, додавате уште малку масло врз нив и печете уште 10 минути.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Оваа комбинација на зачини дава исклучителен вкус, но доколку некој од нив не ви се допаѓа, слободно исфрлете го и зачинете по ваш вкус.

Користени производи:



Делициа Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk