



## Похуван зеленчук

Пржењето во длабоко масло не е специфично само за Јапонија, меѓутоа похуваниот зеленчук стана многу познат поради глобалниот извоз на Јапонската кујна. Разнобоен, свеж похуван зеленчук послужен со соја сос.



### Состојки:

- 1/2 мал црн домати
- 1/2 тиквичка
- 1 голем морков
- Неколку гранчиња брокула
- 150 грама брашно
- 1 јајце
- 250 милилитри ладна газирана вода
- 1 лажичка куркума (по желба)

### Ќе ви треба и:

- Масло за пржење, сол и бибер
- Соја сос за сервирање

### Чекор 1

Почнуваме со сечкањето - поделете ја брокулата на помали цветови, излупете го и исечкајте го морковот .

Тиквичките исечете ги на ленти, а црниот домати на крукчиња.

### Чекор 2

Измешајте го брашното со јајцето и ладната вода додека да добиете погуста смеса.

### Чекор 3

Извалкајте ги парчињата зеленчук во смесата за похување и пржете ги во загреано масло во решетката за печење во Гурмет 8 во 1 пекачот.

Повремено вртете ги за убаво да се испржат и од двете страни.

Пред да ги послужите ставете ги на хартиена салфетка за убаво да се исцедат од маслото.

### Чекор 4

Послужете на чинија со соја сос. Ова е одличен оброк подготвен во пекачот Гурмет и е идеален за готвење на отворено, во текот на летото.



### Совет

Ние додаваме и малку куркума во смесата за похување за да добиеме поубава боја и поинтересен вкус.

Слободно можете да експериментирате со зачините и вкусовите. Можете дури да додадете и благ сос од чили пиперчиња кој исто така, ќе го најдете на Мои Рецепти.

### Користени производи:



**Гурмет 8 во 1 пекач**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)