

Цветове от тиквички

4 порции

СЪСТАВКИ

5-6 цвята от тиквички
Смесена салата
4 зелени домати
150 г керевиз
300 г **крема сирене**
100 г **пармезан**
2 **яйца**
100 г **брашно**
100 г **брашно Панко**
500 мл слънчогледово олио
или друго за пържене
100 мл зехтин
Сол
Пипер
Индийско орехче

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сложете крема сиренето, пармезана и кервиза в блендер. Подправете със сол, черен пипер и малко индийско орехче и разбъркайте добре.

Поставете пълнежа от крема сирене в пош. Внимателно разтворете цветовете на тиквичките и напълнете пълнежа с помощта на поша.

С леко завъртане отново затворете добре цветята. Смесете останалия пълнеж с малко зехтин и използвайте като дресинг по-късно.

(продължава)

Цветове от тиквички

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разпределете яйцата, брашното и панко брашното между три достатъчно големи чинии. Разбъркайте добре яйцата с вилица. Сега внимателно оваляйте цветовете на тиквичките първо в брашното, след това в яйцата и накрая в брашното Панко.

Докато това се случва, бавно загрейте олиото. Тествайте с дървена лъжица дали е достигнало достатъчна температура. Върху лъжицата трябва да се образуват малки балончета. Запържете цветовете за около 2 минути от всяка страна. Внимавайте да не ги покафените твърде много.

Разстелете салатната смес, зелените домати в голяма чиния и подправете с дресинга. Отгоре подредете цветовете на тиквичките и сервирайте топли. Кулинарното среща флористиката!

