

Květák v tempuře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kukuřičná mouka 150 g
- Hladká mouka + na poprášení 75 g
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks
- Květák, pokrájený na tenké plátky 1 kg
- Sójová omáčka 1 ks
- Červená chilli paprička 1 ks
- Na wasabi majonézu: 1 ks
- Majonéza 300 g
- Wasabi 2 lžička
- Limetková šťáva podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Smíchejte majonézu, wasabi a limetkovou šťávu podle chuti. Dejte chladit.
2. Obě mouky, kypřicí prášek a 430 ml ledové vody promíchejte v míse do těstíčka. Dávejte pozor, abyste ho nepřešlehali.
3. V pánvi rozpalte vyšší vrstvu oleje, každý plátek kvěťáku nejprve poprašte moukou, pak jej obalte

v těstíčku a nakonec osmažte z obou stran dozlatova. Nechte okapat na ubrousku a podávejte s majonézou a sójovou omáčkou promíchanou s kousky chilli papričky.