

Małże w majonezie z chili

MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtka jaj	2 sztuki
olej do smażenia	250 ml
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	1/4 łyżeczki
sos tabasco	3 krople
małże	1/2 kg
Bazyliia suszona Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
chili Prymat	1 łyżeczka
mąka pszenna	170 gram
mleko	200 gram
olej do smażenia	500 ml
Cebula suszona Prymat	1/2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/2 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżeczki
oregano	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na wstępie powiem że ten przepis dostałem na Korsyce po zjedzeniu maż. Jest genialny. Co prawda trzeba masę przypraw, ale dla takich chwil warto żyć ;)

Najpierw sos: W robocie miksujemy żółtka, dodajemy powoli oliwę, aż się zagęści. Dodajemy sok z cytryny, sól, proszek chili i ostry sos. Sos gotowy przelać do sosjerki.

Maże:

Myjemy i płuczemy, bo często mają trochę piasku a to zgrzyta między zębami ;). Resztę przypraw mieszamy z mąką. Maże zanurzamy w mleku po czym obtaczamy w mące z przyprawami.

W dużym garnku rozgrzewamy olej do 190 stopni i smażymy dosłownie po kilka maż na raz po 3-4 minuty i wyławiamy i dajemy następne. Mają mieć kolor złota.

Podajemy na ciepło z sosem.

Ja dodatkowo posypałem świeżymi porami dla ozdoby.

Smacznego