KIKKOMAN

Panko placičky: cibulové kroužky a papričky pimientos

Celkový čas vaření **20 min.** **15 min.** Doba přípravy **5 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.717 kJ / 891 kcal

Tuky: **54,2 g** Bílkoviny: **16,9 g**
Sacharidy: **80,2 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Na umami dip:

60 g	majonézy
2 čajové lžičky	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem

Na papričky pimientos a cibulové kroužky:

8	papriček pimientos
1	velká cibule
80 g	hladké mouky
1 čajová lžička	bramborového škrobu
1 čajová lžička	prášku do pečiva
	čerstvě mletý černý pepř
2 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
1	vejce
100 ml	studené vody
100 g	Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
1 polévková lžíce	bílého sezamu
1 polévková lžíce	černého sezamu
	Olej na smažení

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

60 g majonézy - **2 čajové lžičky** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
Na umami dip smíchejte majonézu s Kikkoman Teriyaki wok omáčkou s pečeným česnekem

Krok 2

8 papriček pimientos - **1** velká cibule - **80 g** hladké mouky - **1 čajová lžička** bramborového škrobu - **1 čajová lžička** prášku do pečiva - čerstvě mletý černý pepř - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem - **1** vejce - **100 ml** studené vody - **100 g** Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka - **1 polévková lžíce** bílého sezamu - **1 polévková lžíce** černého sezamu
Papričky pimientos omyjte, cibuli oloupejte a nakrájejte na kroužky silné přibližně 1 cm. Na těstíčko smíchejte hladkou mouku, bramborový škrob, prášek do pečiva a pepř. Vmíchejte Kikkoman Teriyaki wok omáčku s pečeným česnekem, vejce a studenou vodu a nalijte do mělké misky. Kikkoman Panko smíchejte se sezamovými semínky a nasypte do další mělké misky.

Krok 3

Olej na smažení
Papričky pimientos a cibulové kroužky namáčejte nejprve do těstíčka, nechte okapat přebytek, poté je obalte ve směsi Kikkoman Panko a smažte v rozpáleném oleji 4–7 minut nebo připravujte v horkovzdušné fritéze 8–10 minut, dokud nebudou křupavé a zlatavé. Papričky pimientos a cibulové kroužky nechte okapat na kuchyňské utěrce a podávejte s umami dipem.