

Smažená mozzarella s olivovou tapenádou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- černé olivy 80 g
- zelené olivy 80 g
- petrželka 2 lžíce
- citronová šťáva 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- mozzarella 360 g
- vejce 1 ks
- mléko 2 lžíce
- strouhanka 140 g
- nastrouhaný parmazán 20 g
- hladká mouka na zaprášení 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Postup:

Na tapenádu smíchejte nasekané olivy, petrželku, citronovou šťávu a olej a dejte stranou. Poté nakrájejte mozzarellu na plátky a každý plátek osušte ubrouskem. Vejce našlehejte s mlékem, strouhanku smíchejte s nastrouhaným parmazánem a každý plátek mozzareilly obalte v mouce, vajíčku a ve strouhance.

Obalený sýr dejte na 15 minut do mrazáku, pak smažte v centimetrové vrstvě rozpáleného oleje minutu z každé strany. Podávejte s tapenádou.