

Smažená mozzarella s rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- mozzarella 2 ks
- rajčata 4 ks
- drhnutá bazalka 2 lžička
- hladká mouka 100 g
- strouhanka 200 g
- vejce 1 ks
- citrónová šťáva 1 lžička
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve si připravíme rajčatovou omáčku. Omytá rajčata si zezhora nakrojíme do křížku. Spaříme ve vroucí vodě a necháme vychladit. Poté rajčata zbavíme slupky a zbylou dužinu společně s lžičkou bazalky, kapkou oleje a lžičkou citrónové šťávy pořádně rozmačkáme na kaši.

Mozzarellu nakrájíme na silnější plátky. Dáme stranou a připravíme si trojobal: hladkou mouku, vajíčko, do kterého přimícháme lžičku drhnuté bazalky a strouhanku. Mozzarellu obalíme a dáme ji na deset minut odpočinout do mrazáku, aby nám trochu ztuhla.

Smažíme na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Smaženou mozzarellu podáváme s rajčatovou omáčkou.