

Obalovaná mozzarella s cherry rajčátky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Mozzarella, rozčtvrcená 250 g
- Prosciutto 8 plátek
- Čerstvá strouhanka 200 g
- Jemně strouhaný parmazán 40 g
- Hladká mouka + na poprášení 150 g
- Vejce, lehce našlehaná v misce 2 ks
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks
- **Na salát**
- Cherry rajčata, přepůlená 1 balení
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Černé olivy 120 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej a balzamický ocet na zastříknutí 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Každou čtvrtku mozzarely obalte dvěma plátky prosciutta, tak aby sýr nikde nevykukoval. Strouhanku smíchejte s parmazánem, mouku přesypte do mísy a vajíčka lehce našlehejte. Začněte obalovat: každý kus mozzarely obalte nejprve v mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance. Smažte ve vyšší vrstvě oleje zhruba 4 minuty dozlatova. Podávejte se salátem smíchaným ze všech na

něj potřebných ingrediencí.