

Mozzarelové smažené prsty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

4001 kalorií , **18 g** cukrů , **136 g** tuků , **179 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/mozzarelove-smazene-prsty>

Příprava

Všechny ingredience na marinádu orestujeme na oleji až do vyvaření přebytečné tekutiny a necháme vychladnout, dochutíme solí, cukrem a citronem. Mozzarelu nakrájíme na tenké proužky a obalíme v připraveném obalu. Nejdříve vymícháme vejce, hladkou mouku, sůl a koriandr v hladké těstíčko a strouhanku s kukuřičnými lupínky smícháme dohromady. Mozzarelu vložíme do těstíčka a hned po té do obalu a pořádně přimáčkneme, aby nám nic neopadávalo. Vše pak usmažíme na pánvičce s olejem. Podáváme s připravenou marinádou a ledovým salátem.

Ingredience

- 500 g Mozzarely
- 3 slepičí vejce
- 350 g strouhanky
- 150 g kukuřičných lupínků
- 100 g hladké mouky
- 6 g chilli
- 200 ml mléka
- špetka soli
- čerstvý koriandr
- Marináda: 350 g drcených rajčat
- 50 g česneku
- 100 g cukru
- 1 citrón
- 50 g olivového oleje
- 5 g petrželky
- 5 g pepře
- 100 g protlaku
- 10 g koriandru

Kategorie

Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Návštěva, Předkrm, Párty občerstvení

