
Grzanki z serem mozzarella

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2073 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

250 g chleba,

100 g sera mozzarella lub bryndzy owczej,

8 lyzek maki,

2 jaja,

sol,

oliwa do smazenia.

1. Chleb pokroic na kromki o grubosci 1/2 cm. Odkroic skorke. Miekisz pokroic w kwadraty o boku 4-6 cm. W analogiczny sposob pokroic ser. Na jeden kawalek sera powinny przypadac 2 kawalki chleba.
2. Wkladac ser miedzy dwa kawalki chleba. Boki tak sporzadzonych kanapek moczyć w wodzie i obtaczac kilkakrotnie w mace.
3. Kanapki ukladac na duzym plaskim polmisku tak, by nie stykaly sie ze soba.
4. Jaja roztrzepac starannie z odrobina soli. Masa ta pokryc kanapki. Odstawic na godzine. Po uplywie tego czasu jaja powinny calkowicie wsiaknac w chleb.
5. Smazyc w duzej ilosci wrzacej pliwly na jasnozloty kolor (ok. 10 min). Osaczyc z nadmiaru tluszczu. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)