Panierowane pomidory z serem mozzarella w pikantnej bułce tartej prymat

JOANNA137

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	4 sztuki
sera mozzarella	250 g
jajko	2 sztuki
mleko	1/2 szklanki
mąka	1/2 szklanki
ocet balsamiczny	kilka łyżek
oliwa	kilka łyżek
musztarda	1 łyżeczka
sól	- -
orzeszki piniowe	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
bazylia świeża	kilka listków
bułka tarta pikantna	1/2 szklanki
rukola	2 pęczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, przeciąć pionowo na pół, łyżeczką usunąć pestki i oprószyć w środku solą i pieprzem. Mozzarellę pokroić w kostkę wielkości 1 cm x 1 cm, bazylię opłukać i posiekać. Ser wymieszać z bazylią i nafaszerować nim połówki pomidorów. Następnie połówki złożyć razem i dokładnie docisnąć.
Jajka wymieszać z mlekiem, a bułkę z solą i pieprzem. Pomidory oprószyć mąką, zanurzyć w jajku, a następnie obtoczyć w pikantnej bułce. Dobrze jest powtórzyć tę czynność kilkakrotnie.
Oliwę wymieszać z octem, musztardą oraz odrobiną soli i pieprzu. Rukolę umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem, orzeszki pinii uprażyć na patelni bez tłuszczu.
Na głębokiej patelni rozgrzać olej i usmażyć na nim pomidory. Usmażone pomidory rozdzielić na połówki, podawać z sałatą rukola, skropić sosem i posypać orzeszkami piniowymi.