

mozzarella z brokułami i groszkiem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małe mozzarelle	30 dag
mrożony groszek	10 dag
brokuły	10 dag
mąka	1 łyżka
jajko	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
majonez	1 łyżka
śmietana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

brokuły i groszek blanszować 3 minuty w osolonym wrzatk. odcedzić i odsaczyć. mozzarelle wyjąć z alewy, jako roztrzepać z ziołami i mąką. kulki maczać w jajku i obtaczać w bułce tartej. smażyć na złoty kolor. majonez połączyć ze śmietaną, doprawić pieprzem. do miski wsypać brokuł z groszkiem, na wierzchu ułożyć kulki i zalać sosem