

MOZZARELLA IN CAROZZA



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chleb tostowy	8 kromek
jaja	2 szt
mozzarella (żółta)	4 plasterki
parmezan starty	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2/3 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę tartą mieszamy z parmezanem. Maczamy kromkę chleba tostowego w roztrzepanych jajkach, kładziemy na panierce, następnie układamy na niej ser żółty i kolejną umaczaną w jajku kromkę chleba. Wszystko razem panierujemy.

Tak samo postępujemy z kolejnymi kromkami chleba. Smażymy na średnim ogniu i koniecznie nagrzanej patelni, aż tosty uzyskają złoty kolor. Przed podaniem kroimy na 2 trójkąty.