

Mozzarellové smaženky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

4323 kalorií , **8 g** cukrů , **244 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/mozzarellove-smazenky>

Příprava

Litr vody přivedeme k varu, přidáme instatní polentu a vaříme 3 minuty. Odstavíme, osolíme, opeříme, přidáme strouhaný parmezán a tymián a necháme zchladnout. Poté přidáme mléko a polovinu mouky a zamícháme. Vytvoříme hladké těsto. Mozzarella nakrájíme na kousky a obalujeme je v těstě. Obalíme ve zbytku mouky a smažíme na oleji dozlatova. Na másle opečeme šalvěj a piniové ořechy. Kuličky podáváme přelité šalvějovým máslem a ořechy.

Ingredience

- 250 g polenty
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 60 g parmezánu
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 40 ml plnotučného mléka
- 300 g hladké mouky
- 200 g mozzarely
- 100 ml slunečnicového oleje
- 100 g másla
- 6 listů šalvěje
- 1 hrst piniových ořechů

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Předkrm

