



Przystawki i sałatki

SZASZŁYKI Z KLOPSIKÓW I MOZZARELLI



SKŁADNIKI

- 1/2 kg mięsa mielonego
- 2 dymki
- po 2 gałązki bazylii, tymianku i oregano
- czerstwa kajzerka
- 2 jajka
- 100 g sera Cheddar Mlekovita
- 50 g bułki tartej
- mąka
- Mozzarella Mini Mlekovita
- masło klarowane Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Bazylkę, tymianek oraz oregano optukać, posiekać. Dymki oczyścić i wraz ze szczypiorem posiekać, zeszklić na łyżce masła klarowanego.
- Kajzerkę namoczyć, odcisnąć. Cheddar zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z bułką tartą.
- Do mięsa mielonego dodać dymkę, zioła, odcisniętą bułkę oraz jajko. Doprawić solą i pieprzem, masę wyrobić. Uformować niewielkie klopsiki, panierować je w mące, roztrzepanym jajku oraz bułce tartej z serem.
- Rozgrzać masło klarowane do głębokiego smażenia. Partiami wkładać klopsiki, usmażyć na złoto. Osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
- Mozzarellę osączyć z zalewy. Na szpadki nadziać na przemian klopsiki oraz kulki mozzarelli.