

Panierowane bakłażany z mozzarellą



Autor: **Kardamonovy**
Przepisów: **465** Ocena: **10908**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 średnie bakłażany
- 3 kulki mozzarelli
- 3 jajka
- bułka tarta
- sól
- pieprz
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażany kroimy na 0,5 cm plastry (jeżeli chcecie się pozbyć z nich goryczy, posólcie je i odstawcie na 10 minut, potem ściągnijcie ręcznikiem papierowym sok, który się wytrącił - ja tego nie robię). Mozzarelle kroimy w plasterki. Na plaster bakłażana nakładamy plastry mozzarelli, porządnie solimy, pieprzymy, na to nakładamy drugi plaster. Panierujemy w rozmąconych jajkach i bułce tartej, z obu stron. Smażymy na średnim ogniu do zrumienienia.

Twoje notatki do przepisu: