



Parmesanpanerad minimozzarella

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Frasiga på utsidan och krämiga på insidan.

Ett perfekt tillbehör där man annars brukar ha tex mozzarellasticks eller chilicheesepop. Eller bara när man är sugen på nått gott.

Kan lätt varieras med andra ostar, jalapenos osv.



INGREDIENSER

5 deciliter ca, riven parmesanost

2 stycken ägg

1 burk minimozzarella

smak och doftfri olja, typ rapsolja att friteras i.

GÖR SÅ HÄR

- 1** Riv parmesan och lägg i en vid skål.
- 2** Knäck och vispa äggen lätt i en annan skål.
- 3** Doppa varje minimozzarella först i äggsmeten och sen i parmesanen och upprepa samma procedur så varje boll är panerad två gånger.
- 4** Krama åt bollarna så smeten sitter ordentligt runt om. Viktigt för att smeten inte ska släppa vid friteringen.
- 5** Friter i 190 grader tills dom fått fin färg och är krispiga. ca 5 minuter.