

Оливки в панировке с соусом айоли

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Приготовьте соус. Очистите чеснок и раздавите в чеснокодавке. Добавьте яичный желток, соль, перец и перец Чили. Взбейте все ингредиенты блендером до бела. Затем добавляйте по каплям оливковое масло, а потом вливайте его тонкой струйкой, постоянно помешивая. Добавьте лимонный сок, перемешайте и уберите в холодильник охлаждаться.
2. Каждую оливку наполните небольшим кусочком моцареллы. В раздельные миски выложите муку, взбитые яйца и панировочные сухари.
3. Оливки обваляйте сначала в муке, потом в яйце, потом обваляйте в сухарях. Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте в нем оливки. Готовые оливки выложите на бумажное полотенце.
4. Подавайте хрустящие оливки вместе с соусом чили-айоли

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для жареных оливок:

20 шт	Крупные оливки без косточек
150 г	Моцарелла
1 шт	Яйца
60 г	Панировочные сухари
6 ст.л.	Мука
500 мл	Масло растительное

Для соуса айоли:

3 зубчика	Чеснок
3 шт	Яичный желток
200 мл	Оливковое масло
2 ст.л.	Свежевыжатый лимонный сок
Щепотка	Чили острый
Щепотка	Гималайская соль поваренная с йодом
Щепотка	Перец черный молотый