Смажені оливки з соусом айолі

⏱ 30—40 хв

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для смажених оливок:

20 шт.	• Дуже великих оливок (без кісточок)
150 г	Сира Манчего
1	Яйце
60 г	Панірувальних сухарів Панко
6 ст.л.	Борошна
500 мл	Рослинної олії

Для соуса айолі з чилі

3 зубчики	Часнику
3 шт.	Яєчних жовтків
200 мл	Оливкової олії
2 ст.л.	Свіжого лимонного соку
1 щіпка	♦ Чилі з морською сіллю
1 щіпка	♦ Гімалайська сіль
1 щіпка	♦ Чорний перець горошок

Приготування

1 Спочатку готується айолі з чилі. Для цього очистити і дрібно розчавити зубчики часнику. Потім додати яєчний жовток, сіль, перець і чилі.

ПІДКАЗКА: Всі інгредієнти мають бути кімнатної температури.

2 Збити інгредієнти у високій ємкості ручним блендером до білого кремового стану.
Для цього спочатку по краплях додавати олію, потім повільно вливати, постійно помішуючи. Додати лимонний сік і знову спеції. Поставити в холодильник.

3 Готуємо оливки. Наповнити кожну оливку без кісточок невеликим шматочком сира Манчего.

4 Тепер паніруємо оливки. Для цього їх спочатку обваляти в борошні, вмочити в яйце і, нарешті, обваляти оливки в панірувальних сухарях. Розігріти пательню з рослинною олією, і обсмажити оливки. Потім обсушити паперовим кухонним рушником,

5 Подавати хрусткі оливки разом із соусом айолі.
Смачного!