



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За маслините

20 бр.	Големи зелени маслини, без костилка
150 г	Сирене Манчего
1 бр.	Яйце
60 г	Галета
6 с.л.	Брашно
500 ml	Растително олио

За пикантното айоли

3 скилидки	Чесън
3 бр.	Жълтъци
200 ml	Зехтин
2 с.л.	Лимонов сок
	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

Пържени маслини с пикантно айоли

⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе айолито, като обелите и пресовате скилидките чесън. Пасирайте ги с ръчен пасатор заедно с жълтъците. Добавете зехтина постепенно, пасирайки сместа постоянно. Накрая овкусете с лимоновия сок и подправките. Приберете в хладилника.

СЪВЕТ: Всички съставки трябва да са със стайна температура.

- 2 Пригответе маслините, като напълните всяка с малко парченце сирене Манчего. Изсипете брашното, разбитото яйце и галетата в три отделни купички.
- 3 Оваляйте всяка маслина в брашното, след това потопете в яйцето и накрая оваляйте в галетата. Оставете растителното олио да се загрява преди последната стъпка (галетата). Потопете маслините в горещото олио и ги опържете, докато придобият хрупкава коричка. Извадете ги и поставете върху кухненска хартия, за да поеме мазнината.
- 4 Сервирайте хрупкавите маслини с пикантното айоли и по избор още разядки, колбаси и сирена.

