

Smażone Oliwki z Chili Aioli

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na smażone oliwki

20 szt	Bardzo duże oliwki bez pestek
150 g	Ser manchego
1 szt	Jajko
60 g	Bułka panko
6 łyżek	Mąka
500 ml	Olej roślinny

Na aioli z chilli

3 szt	Ząbki czosnku
3 szt	Żółtka jaj
200 ml	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Świeży sok z cytryny
1 szczypta	Chili Jalapeno kruszone
1 szczypta	Sól Himalajska
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1 W pierwszym kroku przygotujemy chili aioli. Obierz i drobno przeciśnij ząbki czosnku. Następnie dodaj żółtko, sól, pieprz i Chili Jalapeno.

WSKAZÓWKA: Wszystkie składniki przetwarzaj w temperaturze pokojowej.

2 Ubij składniki w wysokim pojemniku za pomocą ręcznego blendera, aż masa będzie biała i kremowa. Najpierw dodawaj kropla po kropli olej, później powoli wlewaj go cały czas mieszając. Następnie dopraw sokiem z cytryny i ponownie przyprawami. Całość schłódź w lodówce.

3 Każdą z wydrylowanych oliwek napełnij małym kawałkiem sera manchego. Następnie przygotuj mąkę, roztrzepane jajko i bułkę tartą panko do panierowania.

4 Obtocz oliwki w mące, zanurz je w jajku, a na koniec obtocz w bułce panko. Rozgrzej patelnię z olejem roślinnym i podsmaż na niej oliwki. Następnie osusz ręcznikiem kuchennym.

5 Podawaj chrupiące oliwki razem z chilli aioli i innymi tapasami.