

Mozzarellás sült szendvics (Mozzarella in Carozza) - készült az  
OnLive© főzőiskolában



Hozzávalók:

4 kisebb paradicsom, 30 dkg Szarvasi mozzarella sajt (a lében eltett fajta), 4-8 levél bazsalikom, 8 szelet szendvicskenyér, só, őrölt fekete bors, 4 szelet gépsonka vagy főtt sonka, 2 tojás, 2 dl tej

a sütéshez:

bő olaj

1. A paradicsomot megmossuk, majd miután szárát kimetszettük, fölszeleteljük. A sajtot lecsöpögtetjük, fölszeleteljük. A bazsalikomot megmossuk, leszárogatjuk.
2. 4 kenyérszeletre 4-4 karika paradicsomot rakunk úgy, hogy körben maradjon egy kis hely, ahol a kenyér majd összetapad, meggátolva, hogy a töltelék kifolyjon sütés közben. Kissé megsózzuk, megborsozzuk. Erre kerül 4-4 karika mozzarella, 1-1 szelet sonka majd a 1-2 levél bazsalikom. Egy-egy szelet kenyeret borítunk rájuk, egy kicsit lenyomkodjuk, sőt átlósan megtűzzük fogvájóval is, nehogy sütés közben szétessen.
3. A tojást a tejjel egy tálban elhabarjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk. Egy serpenyőben ujjnyi olajat közepesen megforrósítunk. 2 szendvicset a tejes tojásban megforgatunk, az olajban oldalanként kb. 1,5 perc alatt aranybarnásra sütjük. Konyhai paprtörőre szedve lecsöpögtetjük. A másik két szendvicset ugyanígy sütjük meg.
4. A szendvicsekből a fogvájókat kihúzzuk, helyükre színes kis kardocskákat szúrhatunk. Átlósan félbevágva, forrón tálaljuk. Kínálhatunk hozzá zöldsalátát is.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag (1 szendvics): 545 kcal

Mozzarellás sült szendvics (Mozzarella in Carozza) - készült az  
OnLive© főzőiskolában

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.