

Mozzarellával és aszalt paradicsommal töltött rántott gomba -
készült az OnLive© főzőiskolában



Hozzávalók:

16 jó közepes fej csiperkegomba, só, őrölt fekete bors, 2 csomag (2×10 dkg) Szarvasi mozzarella sajt, 16 szem aszalt paradicsom,

a bundázáshoz:

6 evőkanál finomliszt, 4 tojás, 8-10 evőkanál zsemlemorzsa

a sütéshez:

bő olaj

1. A gombafejeket kissé megsózzuk, megborsozzuk.
2. A mozzarella sajtokat lecsöpögtetjük, négybe vágjuk. Minden kis sajtdarab alá és fölé 1-1 lecsöpögtetett aszalt paradicsomot teszünk, és 2-2 gombafej közé töltjük, egy kicsit össze is nyomkodjuk. Elvékonyított hurkapálcikával a biztonság kedvéért összetűzzük, nehogy menet közben kinyíljon.
3. A lisztbe, a felvert tojásba meg zsemlemorzsaába forgatva bundázzuk, majd az utóbbi kettőben még egyszer megforgatjuk. Bő, közepesen forró olajban 6-7 percig sütjük, kiemelve konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Nagytökűeknek párolt rizst is adhatunk köretnek hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 750 kcal

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