

Wiosenna sałatka ze smażoną mozarellą



Trudność:

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 0min

Całkowity czas: 20min , Porcja: 2

79 Kalorii , **0 g** Cukrów , **5 g** Tłuszczy , **6 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/wiosenna-salatka-ze-smazona-mozarella>

Przygotowanie

Sałatę dokładnie umyć, porwać na kawałki. Pomidory, ogórki i papryki pokroić na większe kawałki. Mozzarella osączyć z solanki, pokroić w kostkę. Jajo roztrzepać, bułkę tartą wysypać na talerzyk. Ser zanurzać w roztrzepanym jajku i panierować w bułce. Włożyć na rozgrzany olej i smażyć aż do zrumienienia. Osączyć z tłuszczu na papierze kuchennym. Przygotować sos: pół szklanki oleju wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Składniki sałatki wymieszać połączyć sosem, podawać z jeszcze ciepłą mozarellą.

Składniki

- ✓ 1 główka sałatki
- ✓ 2 opakowania mozarelli
- ✓ 3 pomidory
- ✓ 1 ogórek
- ✓ 1 czerwona papryka
- ✓ 1 żółta papryka
- ✓ 1 jajko
- ✓ bułka tarta
- ✓ sok z 1 cytryny
- ✓ 3/4 szklanki oleju
- ✓ sól
- ✓ pieprz

Kategorie

Wielkanoc, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Dodatki, Śniadanie