

Gorąca feta z rukolą



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18188**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 grube plastry fety
- 1 jajko
- 2 garści rukoli
- po 2 czerwone i żółte papryki
- kawałek parmezanu
- oliwa z oliwek
- 2 łyżki czarnych oliwek
- Sos : 1 posiekana dymka
- 2 łyżki octu winnego
- 1 łyżeczka musztardy
- sól
- pieprz
- 6 łyżek oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Sos : wszystkie składniki umieściłem w słoiku. Zakręciłem i potrząsałem energicznie tak długo, aż utworzyła się emulsja.
Papryki upiekłem w piekarniku. Gdy skórka szerniała ostrożnie przełożyłem je do worka foliowego , zakręciłem i odstawiłem na 10-15 minut. Worek zaparuje i napęcznieje od ciepła, ale to dobrze - dzięki temu łatwiej jest zdjąć z papryki skórę, co jest kolejnym etapem przygotowania. Po zdjęciu skórki usunąłem środki z nasionami, strąki pokroiłem w szerokie paski. Ser pokroiłem na dość grube plastry. Panierowałem w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażyłem na złoty kolor na gorącym oleju.
Rukolę wymieszałem z sosem. Ułożyłem warstwami rukolę, ser, paprykę. Posypałem startym na grube wióry parmezanem i pokrojonymi oliwkami.

Twoje notatki do przepisu: