



GENERELL

Mozzarellasticks

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Supergoda snacks som är enkla att göra! Chiliflakes ger lite hetta och citronzesten bidrar med fräschör.

Ha ett lock tillgängligt när ni friterar och stäng av fläkten.



INGREDIENSER

2 förpackning a 125g mozzarella
0.5 dl vetemjöl
1 krm chiliflakes
0.5 st citronzest
0.5 krm salt
1 st ägg
1 dl panko
5 dl friteringsolja eller solrosolja
1 msk finhackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Låt mozzarellan rinna av. Dela i stavar.
- 2** Blanda mjöl, chiliflakes, salt och citronzest i en skål.
- 3** Vispa upp ägget lite i en annan skål.
- 4** Lägg panko i en tredje skål.
- 5** Rulla sedan mozzarellan först i mjöl, sedan ägg och sist panko. Se till att det täcker över allt för då rinner inte mozzarellan ut när du friterar.
- 6** Värm oljan till ca 180 grader- eller släpp några flingor panko i så ser du när det är varmt.
- 7** Friterar några stycken åt gången tills de är gyllene (ca 2 min).
- 8** Lägg på hushållspapper för att rinna av.
- 9** Lägg upp på en snygg tallrik och garnera med hackad persilja. Njut nyfriterade!