



## WinoToskanii

### Mozzarella in carrozza (Mozzarella w karocy)

#### Składniki:

- 8 kromek chleba do tramezzini lub chleba tostowego
- 2 mozzarelle
- 4 jajka
- 4 filety anchois
- mąka 00
- bułka tarta
- szczypta soli
- olej do smażenia

#### Przygotowanie:

Pokrój mozzarellę w plastry o grubości ok. 1 cm, następnie ułóż między dwoma warstwami ręcznika papierowego i delikatnie dociśnij rękami, aby usunąć z sera nadmiar wody. Musisz to zrobić bardzo starannie, gdyż zbyt duża ilość płynu może spowodować, że mozzarella wycieknie z karocy w czasie smażenia.

Ułóż na desce kromki chleba (zamiast chleba do tramezzini możesz użyć chleba tostowego lub dowolnie innego o podobnym kształcie) i przykryj je plasterkami mozzarelli i filetami anchois. Jak wspomnieliśmy zamiast anchois możesz użyć dowolnych produktów, jeśli nie będą bardzo wilgotne (odradzamy dodawania świeżych pomidorów). Połóż na wierzch drugą kromkę chleba i lekko dociśnij, aby warstwy się dobrze skleiły.

Przytnij krawędzie nożem, aby usunąć zewnętrzną skórkę (jeśli chcesz, możesz ją zostawić). Możesz pozostawić kanapki kwadratowe lub przekroić je na dwa trójkąty.

#### Zaczynamy panierowanie:

Rozbij w misce 2 jajka, dodaj szczyptę soli i dobrze ubij widelcem. Przygotuj dwa pojemniki, jeden z mąką i drugi z tartą bułką. Przed rozpoczęciem panierowania dociśnij kromki chleba jeszcze raz dłonią, co pozwoli usunąć resztki powietrza ze środka. Obtocz dokładnie chleb w mące ze wszystkich stron.

Nie wkładaj kanapek od razu do jajek, a odczekaj, aby odpoczęły minutę na desce. Dzięki temu mąka dobrze się do nich przyklei, wchłonie trochę wilgoci i nie będzie pozostawała w miseczce z jajkami.

Następnie za pomocą 2 widelców ułóż karoce w ubitym jajku, przykrywając wszystkie boki. Pozwól, aby nadmiar jajka spłynął z chleba i ponownie połóż je na minutę na deskę, aby odpoczęły i wchłonęły jajko. Następnie włóż je do pojemnika z tartą bułką i obracaj aby dokładnie się nią pokryły. Ułóż je ponownie na desce, przykryj folią spożywczą i przenieś do zamrażarki na 15-20 minut.

Teraz możesz przejść do drugiego panierowania. Ubij kolejne dwa jajka widelcem, tym razem bez dodawania soli. Zamocz kanapki w misce z jajkami, pozwalając, aby nadmiar jajka spłynął, a następnie bezpośrednio w misce z tartą bułką. Możesz w prosty sposób podbić smak potrawy, stosując przy drugiej panierce specjalną japońską bułkę tartą panko. Ta niezwykle lekka panierka nada potrawie niespotykaną chrupkość.

Aby mieć pewność, że kolejne warstwy panierki idealnie przylegają do chleba ponownie włóż przykryte folią spożywczą kanapki do zamrażarki na 15 minut. Tak przygotowana panierka pozwoli zminimalizować szansę, że karoce otworzą się w trakcie smażenia.

### **Najważniejszy etap przepisu - sposób smażenia potrawy**

Do smażenia najlepiej użyć oleju z orzeszków arachidowych, ze względu na jego wysoką temperaturę dymienia. Jeśli go nie posiadasz użyj dowolnego oleju do smażenia. Przed smażeniem warto też zaopatrzyć się w termometr do mierzenia temperatury oleju. Zbyt niska temperatura smażenia spowoduje bowiem, że chleb będzie zbyt mocno pochłaniał tłuszcz, w którym jest smażony, a w zbyt wysokiej nadmiernie upiecze się z zewnątrz. Poza tym olej podgrzany do temperatury powyżej wartości dymienia zaczyna się spalać i wydzielać szkodliwe dla zdrowia substancje.

Wlej sporo oleju do rondla i doprowadź do temperatury 170 °C. Duża ilość oleju spowoduje, że Twoje kanapki wchłoną mniej oleju. Smaż mozzarellę w karocy po dwie lub trzy jednocześnie przez około 4 minuty, od czasu do czasu obracając łyżką cedzakową. Nie wkładaj więcej sztuk do oleju na raz, gdyż obniży to temperaturę oleju i panierka nasiąknie tłuszczem. Gdy mozzarella wypłynie na powierzchnię i będzie złoto-brązowa przenieś ją na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem, aby usunąć nadmiar oleju i natychmiast podawaj. Smacznego!