

מטבעות גבינת עיזים מטוגנות



רכיבים

- חבילה גבינת עזים כגליל - חתוך למטבעות בעובי בין חצי ס"מ לס"מ
- ביצה
- כפות קמח
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 כפית אורגנו
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה לטיגון
- עגבנייה
- פלפל ירוק חריף
- 1/4 4/1 זר כוסברה (כחופן)
- שיני שום
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף מיץ לימון
- כף שמן זית

הכנה

1. חותכים את גליל גבינת העיזים למטבעות. מתבלים את פירורי הלחם עם מעט אורגנו ומערבבים. מצפים בקמח, ביצה, פירורי לחם ואז שוב בביצה ופירורי לחם.
2. מטגנים בשמן עמוק עד להזהבה. טיפ - כדאי שהגבינה תהיה קרה בזמן הטיגון.
3. מגרדים את העגבניות לרסק. כותשים את כל מרכיבי החריף – פלפלים חריפים, כוסברה, שום, מלח, מיץ לימון ושמן זית, או טוחנים עד המרקם הרצוי. מגישים את המטבעות עם הרסק, החריף וזעתר.

15 דקות

10 10