

Chrupiące boczniaki z sosem

Składniki:

- 250 g boczniaków
- 2 jajka
- 60 ml mleka
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku

sos:

- 200 g śmietany
- 1 szalotka
- 2-3 ząbki czosnku
- około 10 szt czarnych oliwek
- około 20 listków bazyli
- około 20 listków mięty
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku



Przygotowanie:

- Szalotkę, oliwki, czosnek i zioła posiekać. Wszystko wymieszać w miseczce ze śmietaną. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
- W misce rozbić jajka, dodać mleko, sól i pieprz do smaku. Całość roztrzepać widelcem. Do osobnej miski wsypać bułkę tartą. Boczniaki pojedynczo zanurzać w jajku, następnie obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju, z obu stron, do uzyskania chrupiącej skórki. Po usmażeniu przekładać na papier aby pozbyć się nadmiaru oleju.
- Podawać na talerzu z dodatkiem sosu, posypane odrobiną posiekanych oliwek i ziół.