

Boloňské mušle s brokolicí a smaženou mozzatellou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ve slané vodě uvaříme těstoviny, scedíme, propláchneme a necháme odkapat. Každou mozzarellu přepůlíme, tak abychom měli 4 ks a obalíme v mouce, v rozšlehaném vajíčku a pak ve strouhance. Očistíme brokolici a rozdělíme na růžičky. Ty uvaříme ve slané vodě na skus, scedíme a udržujeme horké. Obalené mozzareilly smažíme na oleji. Do Boloňské omáčky dáme těstoviny, necháme prohřát a rozdělíme na talíře. Nahoru přidáme brokolici, smažený sýr a podáváme.

Ingredience

- **Brokolice** - 1000 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 100 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 300 g
- **INZERSDORFER - PURE BEEF Sugo Bolonese 400 g** - 400 g

