

Τραγανή μπουκιά λαχανικών

Υλικά

Για τη γέμιση

- 500g Combi Λαχανικών (Κωδ. 45564)
- 1 καρότο
- 1 κολοκύθι
- Λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 100g τυρί cheddar σε κύβους

Για το πανάρισμα & ντεκόρ

- 400g Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)
- 50g Κουρκούτι Παναρίσματος (Κωδ. 40073)
- 2 κολοκυθάκια
- 900ml νερό

Εκτέλεση

1. Αναμειγνύουμε το Combi Λαχανικών με τα 750ml νερού, ζυμώνουμε και ενισχύουμε το μείγμα με τα λαχανικά, τα οποία έχουμε περάσει από ρεντέ ή τα έχουμε ψιλοκόψει.
2. Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα γεμίζουμε με ένα κυβάκι τυριού cheddar. Τα περνάμε από το Κουρκούτι και στη συνέχεια από το Πανάρισμα Δημητριακών.
3. Κόβουμε τα κολοκυθάκια σε λεπτές φέτες, στη μηχανή αλλαντικών ή μαντολίνο, και τυλίγουμε την κάθε μπουκιά λαχανικών. Κλείνουμε με μία οδοντογλυφίδα. Εναλλακτικά, τις περνάμε σε σουβλάκι ανά 2 ή 3.
4. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε φριτέζα στους 170°C μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρυσοκίτρινο χρώμα.

