



JERNEJ KITCHEN

ARANCINI Z MOCARELO

Kroglice, narejene iz bele rižote, polnjene z mocarelo. Božansko dobro!

ZA 10 ARANCINOV
PRIPRAVA 30 MINUT

ARANCINI Z MOCARELO

500 g [Bela rižota](#)

50 g krušnih drobtin

1 jajce

sol, poper

100 g mocarele

rastlinsko olje - za cvrtje

TAPENADA

50 g bele moke, tip 500

50 g krušnih drobtin

1 jajce

1/2 čajne žličke paprike

1/4 čajne žličke kajanskega popra

TOOLS AND EQUIPEMENT

tri skodelice

kozica

penovka

SKUHAMO BELO RIŽOTO

Skuhamo belo rižoto in jo popolnoma ohladimo. Dodamo jajce in drobtine. Dobro premešamo, solimo in popramo.

TAPENADA

Pripravimo si tri skodelice in v vsako posebej damo moko, drobtine in razžvrkljano jajce. K drobtinam dodamo še papriko in kajenski poper ter dobro premešamo.

ARANCINI

Pripravimo arancine: žlico rižote si damo v dlan, naredimo jamico in vanjo potisnemo 10g mocarele. Naredimo kroglico, tako da je sir dobro zaprt na sredini. Povaljamo v moki, nato v jajcu in na koncu še v drobtinah. Ponovimo postopek, dokler ne porabimo zmesi.

ARANCINE OCVREMO

Na srednje močan ogenj postavimo kozico, napolnjeno z rastlinskim oljem. Olje segrejemo do približno 165 - 170 stopinj C. S penovko vsak arancin previdno potopimo v olje. Cvreemo 5-6 minut oziroma do zlato rumene barve.

POSTREŽEMO

Arancine postrežemo z paradižnikovo omako ali tatarsko omako in svežo solato.