Pieczone frytki z halloumi

Chrupiące frytki z serem halloumi – to doskonała przekąska lub dodatek do obiadu. Dzięki airfryerowi przygotujesz je w kilka minut bez nadmiaru tłuszczu

Ilość porcji: 4

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 x 225g kawałek sera halloumi
- 80g zwykłej mąki
- 1 duże jajko, ubite
- 50 g bułki tartej panko
- Sól i pieprz
-

Wykonanie:

Wyjmij halloumi z opakowania i osusz czystym ręcznikiem papierowym.
Pokrój na 5 kawałków wzdłuż, a następnie każdy plaster na 2 części, aż uzyskasz 10 frytek. Powtórz czynność z drugim kawałkiem halloumi.
Umieść mąkę na talerzu lub w misce na płatki śniadaniowe, dopraw czarnym pieprzem nie musisz dodawać soli, ponieważ halloumi jest już solone.
Dodaj roztrzepane jajko do czystej miski, a bułkę tartą wysyp na trzecim talerzu lub misce.
Obtocz kawałek halloumi w mące i odwróć, upewniając się, że halloumi jest pokryte mąką, delikatnie poklep, aby usunąć jej nadmiar.
Następnie w jajku, obtaczając frytki w całości, a na koniec dodaj do talerza z bułką tartą.
Powtórz czynność z pozostałymi frytkami, aż wszystkie będą pokryte panierką.
Rozgrzej AirFryer do ustawienia frytek, ustawiając temperaturę na 180c i czas na 20 minut.
Wszystkie frytki powinny zmieścić się na 1 ruszcie. Gdy piekarnik osiągnie temperaturę, umieść go na środku piekarnika.
Pozostawić do upieczenia.
Pyszne podawane z jogurtem cytrusowym lub słodkim dipem.

© Breville