

Η Ελληνική απάντηση στα mozzarella sticks (μπαστουνάκια μοτσαρέλας). Εμείς τα φτιάχνουμε με κασέρι ή όποιο ελληνικό ημίσκληρο τυρί μας αρέσει. Τα διπλοπανάρουμε και έχουμε εύκολα και γρήγορα ένα φανταστικό ορεκτικό!

## Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. κασέρι ή άλλο ημίσκληρο τυρί

Μισή κούπα αλεύρι

Μισή κούπα φρυγανιά

2 αυγά

Ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Προαιρετικά, μυρωδικά όπως βασιλικός, ρίγανη, θυμάρι ή εστραγκόν

# Μπαστούνακια τυριού πανέ

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το τυρί σε μπαστούνακια πάχους 1,5 εκατοστού.

Χτυπάμε τα αυγά. Αν έχουμε επιλέξει να βάλουμε μυρωδικά, τα ανακατεύουμε στη φρυγανιά.

Περνάμε πρώτα τα μπαστούνακια από το αλεύρι, μετά από το αυγό και τέλος από τη φρυγανιά. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία αυγό-φρυγανιά (διπλό πανάρισμα) για μεγαλύτερη σταθερότητα και ωραιότερη κρούστα.

Τα βάζουμε για μισή ώρα στην κατάψυξη.

Τηγανίζουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά μέχρι να χρυσίσουν τα μπαστούνακια μας.

Σερβίρουμε και συνοδεύουμε με μαγιονέζα, μουστάρδα, κέτσαπ ή όποιο άλλο ντιπ μας αρέσει.

Καλή όρεξη!

# Μπαστούνακια τυριού πανέ

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το τυρί σε μπαστούνακια πάχους 1,5 εκατοστού.
- 2 Χτυπάμε τα αυγά.
- 3 Αν έχουμε επιλέξει να βάλουμε μυρωδικά, τα ανακατεύουμε στη φρυγανιά.
- 4 Περνάμε πρώτα τα μπαστούνακια από το αλεύρι, μετά από το αυγό και τέλος από τη φρυγανιά. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία (διπλό πανάρισμα) για μεγαλύτερη σταθερότητα και ωραιότερη κρούστα.
- 5 Τα βάζουμε για μισή ώρα στην κατάψυξη.
- 6 Τηγανίζουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά μέχρι να χρυσίσουν τα μπαστούνακια μας.
- 7 Σερβίρουμε και συνοδεύουμε με μαγιονέζα, μουστάρδα, κέτσαπ ή όποιο άλλο ντιπ μας αρέσει. Καλή όρεξη!