

# Σαγανάκι σε φύλλο κρούστας με μέλι και ρόδι

Αυτό το λαχταριστό σαγανάκι το γεύτηκα πρώτη φορά στην αγαπημένη μου ταβέρνα στην Κω και θεώρησα ότι οπωσδήποτε πρέπει να το μοιραστώ μαζί σας. Το τραγανό φύλλο αγκαλιάζει το τυρί και συνδυάζεται υπέροχα με το μέλι, το σουσάμι και το ρόδι. Φτιάξτε το, θα ξετρελαθείτε!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κομμάτι μανούρι πάχους 2-3 εκ.

2 φύλλα κρούστας

2-3 κουταλιές μέλι

Σπόροι ροδιού για το σερβίρισμα

Σουσάμι ή μαυροκούκι για το σερβίρισμα

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

# Σαγανάκι σε φύλλο κρούστας με μέλι και ρόδι

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το μανούρι σε κομμάτι πάχους 2-3 εκατοστών. Στρώνουμε τα 2 φύλλα κρούστας το ένα πάνω στο άλλο σε καθαρό πάγκο. Βρέχουμε το μανούρι με τα δάχτυλά μας με λίγο νεράκι. Διπλώνουμε τα φύλλα κρούστας σαν φάκελο, τυλίγοντας έτσι το μανούρι. Με λίγο νεράκι σφραγίζουμε τα φύλλα για να κλείσουν. Τηγανίζουμε σε καυτό λάδι μέχρι να χρυσίσει το φύλλο. Σερβίρουμε σε πιάτο, περιχύνουμε με το μέλι και-γαρνίρουμε-με σουσάμι ή μαυροκούκι και σπόρους ροδιού.

# Σαγανάκι σε φύλλο κρούστας με μέλι και ρόδι

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το τυρί
- 2 Απλώνουμε τα φύλλα κρούστας
- 3 Βρέχουμε το μανούρι
- 4 Κλείνουμε σε φάκελο
- 5 Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά
- 6 Γαρνίρουμε με μέλι και μαυροσούσαμο