

## Saganaki - pannujuusto

Σαγανάκι

- 400 g**    **Kefalotiri juustoa**  
(Suomessa esim. mustaleima  
Emmental tai pannujuusto  
käy hyvin)
- 1**        **Kananmuna**  
**ripaus**    **Suolaa**  
              **Korppujauhoja**  
              **Oliivi / rypsiöljyseosta**  
              **Sitruunalohkoja**



Leikkaa juusto n. puolentoista sentin paksuisiksi viipaleiksi. Vatkaa kananmuna kevyesti ja lisää siihen ripaus suolaa. Laita vatkattu muna syvälle lautaselle. Laita eri lautaselle korppujauhot.

Laita syvään paistokasariin oliiviöljyä muutaman sentin verran ja kuumenna reilusti, kuitenkin niin ettei öljy savua. (Öljyn on kuitenkin oltava riittävän kuumaa, tarkoitus on friteerata juustot kauniin ruskeiksi)

Pyöräytä juustoviipaleet munaseoksessa, korppujauhota ne ja laita ne välittömästi kuumaan öljyyn.

Paista juustot molemmin puolin kauniin ruskeiksi ja jos alkaa sulaa nosta heti pois pannulta.

Laita saganaki tarjolle lautaselle sitruunalohkojen kera.