Patlican böregi-uppopaistetut munakoisoleivät

Aineet:
8 leipää
3 pientä munakoisoa, painoltaan noin 250 g kuorittuina ja poikittain 1 1/4 cm:n paksuisiksi viipaleiksi leikattuina
oliiviöljyä
suolaa ja pippuria
185 g kasseri- tai Monterey Jack juustoa raastettuna
185 g fetajuustoa murennettuna
3 kananmunaa
2 rkl tuoretta persiljaa hienonnettuna
1 rkl tuoretta tilliä hienonnettuna
155 g vehnäjauhoja
185 g korppujauhoja
kasvisöljyä uppopaistamiseen

Valmistus:
Kuumenna uuni 200 asteeseen. Lado munakoisoviipaleet öljytylle uunipellille ja sivele pinta öljyllä. Mausta viipaleet makusi mukaan suolalla ja pippurilla ja paahda niitä, kunnes ne ovat kypsyneet miltei läpikotaisin, noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä. Sekoita kulhossa juustot, yksi muna, persilja ja tilli. Pane kukkurainen teelusikallinen täytettä munakoisoviipaleen keskelle. Nosta samankokoinen viipale täytetyn viipaleen päälle ja paina ne kevyesti yhteen. Mittaa jauhot ja korppujauhe eri kulhoihin. Riko loput 2 munaa kolmanteen laakeaan kulhoon ja vatkaa koostumus kevyesti rikki. Kieritä munakoisoleipä ensin jauhoissa, sitten munassa ja lopuksi korppujauheessa. Nosta leipä joko ritilälle tai leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Anna niiden seistä maustumassa tunnin ajan tai voit pitää jääkaapissa seuraavaan päivään ja ottaa ne ajoissa huoneenlämpöön ennen kypsentämistä.

Kaada öljyä syvään paistokasariin 7 1/2 cm:n kerros ja kuumenna öljy 190-asteiseksi, tai laske yksi leipä öljyyn kuumuus on sopiva, jos leipä saa heti väriä. Laske muutama leipä kerrallaan kuumaan öljyyn pohjapuoli alaspäin ja uppopaista niitä noin 2 minuuttia. Nosta leivät öljystä reikäkauhalla ja anna seistä minuutin ajan niin juusto ehtii sulaa. Laske leivät uudelleen öljyyn, nyt päälimmäinen puoli alaspäin ja uppopaista ne kullankeltaisiksi, noin 2 minuuttia. Nosta leivät reikäkauhalla talouspaperin päälle hetkeksi valumaan. Paista samoin loput leivät. Siirrä munakoisoleivät lämpimälle tarjoiluvadille. Halkaise ne poikittain ja tarjoa lämpiminä.