
SER TWAROGOWY OPIEKANY

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1288 razy.

40 dag chudego sera twarogowego
1/2 łyżki oliwy lub oleju
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
sól

Wybrać ser dobrze odciśnięty, zwarty, niekruszący się. Pokrajać go w sztabki o grubości t-1 1/2 cm. Patelnię o grubym dnie lub patelnię pokrytą powłoką typu teflon posmarować oliwą albo olejem. Na rozgrzanej patelni układać sztabki sera, opiec lekko rumieniać, posolić. Podawać od razu po opieczczeniu, posypując na talerzu posiekaną pietruszką. Obowiązkowym dodatkiem będzie surówka i kawałek ciemnego pieczywa do każdej porcji.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD