
Ser owczy smażony

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1132 razy.

Kuchnia bliskowschodnia

1/4 kg owczego sera pokrajanego w grubsze plasterki (około 1, 5 cm)

mąka

masło lub margarynę do smażenia (1-2 łyżka)

sok z cytryny lub mielona słodka papryka

1. Stopić masło na patelni; włożyć ser oproszony mąką, krótko smażyć na małym ogniu, do lekkiego zrumienienia po obu stronach.

2. Nałożyć ser na talerzyki i skropić sokiem z cytryny lub posypać papryką.

3. Podawać ze świeżym białym pieczywem.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD