
Ser solan a'la Feta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1260 razy.

Kuchnia bliskowschodnia

15-20 dkg solanu pokrajanego w grubą kostkę (2 cm)

2-3 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

sok z cytryny lub mielona słodka papryka

1: Włożyć ser na patelnię z rozgrzanym olejem lub oliwą, smażyć na małym ogniu do lekkiego zrumienienia.

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

3. Podawać ze świeżym białym pieczywem

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD