
Kwadraty camembert

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2119 razy.

ser camembert,

2 łyżki masła,

3 żółtka,

utarty ser żółty

roztrzepane jajo,

tarta bułka,

sól, pieprz

Ser lekko oskrobać , przetrzeć przez sito z dwiema łyżkami masła, wymieszać dokładnie z żółtkami, przyprawić solą i pieprzem. Przełożyć do małej płaskiej blaszki, formując placek o 3/4 cm grubości, wstawić do lodówki do stężenia Pokroić na kwadraty (3x3 cm), posypać żółtym serem, zanurzyć w jajku, obtoczyć w bułce, powtórzyć panierowanie, smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>