
Ser a la vierge

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2056 razy.

plastry sera,

3 łyżki mąki,

1 jajo roztrzepane z łyżka mleka,

sól,

tarta bułka,

masło

Każdy plasterk sera obtaczać w mące, zanurzyć w jajku i w bułce, czynność jeszcze raz powtórzyć .
Panierowany ser smażyć na maśle, aż się zrumieni z obu stron. Podawać z sałata i pomidorami.

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