
Vyprazany syr

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2479 razy.

Ostatnio byłem na Słowacji i zamówiłem sobie to чудо!

Weź 0,5 kg sera twardego (polecam sery z przyprawami lub pleśniowe)

Podziel go na plastry o grubości ok. 1,5 cm

Panieruj

Smaż na rozgrzanym maśle lub margarynie aż do uzyskania złotego koloru i półpłynnej konsystencji sera

Podawaj solo lub w zestawie z parzonymi jarzynami.

Smacznego.

P.S. Nie zapomnij o piwku ;-)

From: Piotrek Kaczanowski <pyotrek@obop.com.pl>