

---

# Smażony camembert

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2501 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 4 serki camembert
- \* kiść winogron
- \* dżem borówkowy
- \* 2 jajka
- \* 2 łyżki mąki
- \* 4 łyżki bułki tartej
- \* łyżeczka słodkiej papryki mielonej
- \* sól
- \* olej do smażenia

## PRZYGOTOWANIA:

- \* Serki camembert przekroić na pół lub na ćwiartki.
- \* Obtoczyć w mące wymieszanej ze słodką papryką.
- \* Zanurzyć w jajku roztrzepanym ze szczyptą soli i papryką. Następnie obtoczyć w bułce tartej.
- \* Włożyć na rozgrzany olej. Smażyć z obu stron aż serki się zrumienią.
- \* Przed podaniem osączyć z tłuszczu.
- \* Ułożyć na talerzu. Do dekoracji podać winogrona i dżem borówkowy.
- \* Podawać z ciepłymi tostami.