
Smażony camembert

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2447 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.