
Delicje z sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2319 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g sera z przerostem plesni (twardego, poltwardego, miękkiego lub mieszanki tych serow),

2 jaja,

1 mala czerstwa bulka,

200 ml mleka,

2 lyzki maki,

2 lyzki tartej bulki,

pieprz, sol,

olej do smazenia.

1. Ser twardy zetrzec na tarce o duzych otworach, ser miękki rozgniesc widelcem.
2. Bulke namoczyc w zimnym mleku, odcisnac, dodac do sera, wymieszac. Wbic 1 jajo, wyrabiac tak dlugo, az powstanie spoista masa. Przyprawic pieprzem i ewentualnie (jesli ser jest malo dojrzaly) szczypta soli.
3. Z wyrobionej masy formowac zwilzonymi dlonmi kulki wielkosc orzecha wloskiego.
4. Make i tarta bulke rozsypac na desce. Jajo roztrzepoc lekko widelcem na plaskim talerzu.
5. Serowe kulki obtaczac kolejno w mace, roztrzepanym jaju i tartej bulce.
6. Na duzej patelni lub w plaskim rondlu rozgrzac olej i do wrzacego wkladac kulki serowe. Smazyc je z wszystkich stron na rumiano. Wyjmowac i osaczyc z tluszczu na bibule. Danie to najczesciej podaje sie jako goraca przekaske.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)