
Smazony camembert

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3250 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

2 krazki sera camembert,

2 jaja,

2 lyzki tartej bulki,

1 lyzeczka grubo zmielonego pieprzu,

4 kromki chleba tostowego,

konfitury z truskawek,

olej do smazenia.

1. Ser dobrze oziebic w lodowce. Przekroic poziomo kazdy krazek na polowe.
 2. Jaja roztrzepac z tarta bulka, dodac pieprz, wymieszac. Kawalki sera maczac w jaju z tarta bulka i ponownie wstawic do lodowki na 15 min.
 3. Tluszcz rozgrzac w rondlu o grubym dnie lub na patelni do temp. 175°C. Ser nadziewac na widelec i smazyc w duzej ilosci wrzacego tluszczu do zrumienienia. Osaczyc na bibule.
 4. Kromki chleba opiec w tosterze, na kazdej polozyc porcje sera. Podawac na goraco przybrane konfitura z truskawek.
- Tak przyrządzony ser mozna tez podawac z duszonymi borowkami lub konfiturami z borowek albo z zielona salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 36.

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