
Serowe kieszonki nadziewane szynką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2292 razy.

Składniki na 4 porcje:

4 plastry goudy (po 10 dag),

3 plasterki gotowanej szynki (po 4 dag),

1 jajko,

1 mała główka sałaty,

1/2 pęczka natki pietruszki,

10 dag tartej bułki,

4 łyżki mąki,

4 łyżki oleju,

cząstki cytryny do dekoracji

Odciać skórkę z żółtego sera. Każdy plaster pokroić na 4 jednakowe trójkąty

Pokroić w paski szynkę. Opłukać i osuszyć natkę, oderwać listki od łodyżek.

Naciać w kawałkach sera głęboką kieszeń, nadziewać szynką i pietruszką.

Wysypać na jeden talerz mąkę i tartą bułkę, rozmącić jajko na drugim talerzu

Posypać grubo mielonym białym pieprzem.

Panierować żółty ser najpierw w mące, następnie w jajku i tartej bułce.

Rozgrzać olej na dużej patelni, smażyć porcjami kawałki sera na złoty kolor (po 3 minuty z każdej strony).

Układać na talerzu wyłożonym listkami sałaty. Udekorować resztą pietruszki oraz cząstkami cytryny. Podawać z ciemnym pieczywem (pumperniklem) bezpośrednio po przygotowaniu.

"Świat Kobiety"