
Smażony camembert lub brie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2442 razy.

2 serki camembert lub brie (mało dojrzały),

2 jajka,

6 łyżek mąki,

6 łyżek tartej bułki,

2 łyżki masła,

sól.

Serki przekroić poziomo na pół. Każdą połówkę dwukrotnie obtoczyć kolejno: w mące, rozbełtanym jajku i tartej bułce. Na patelni rozgrzać masło. Panierowany ser smażyć z obu stron, na jasnożółty kolor. Podawać gorący z owocami: brzoskwiniami, ananasami z puszki lub ze świeżymi gruszkami, śliwkami i winogronami.