
Sznyce serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2155 razy.

4 plastry sera salami lub tyłżyckiego, warmińskiego, goudy, podlaskiego,

1 łyżka mąki,

1 jajko,

2 łyżki tartej bułki,

2 łyżki margaryny lub oliwy.

Plastry sera grubości 1,5 - 2 cm obtoczyć w mące, rozbełtanym jajku i tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu, z obu stron, na rumiano. Skórka powinna być chrupiąca, a ser w środku półpłynny. Sznyce serowe podawać z ryżem na sypko i surówką sezonową.