

CAMEMBERT Z ŻURAWINAMI

ZBYSIO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serki Valbon Camebert	4
jajko	2
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	80 dag
konfitura żurawinowa	8 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do głębokiej patelni lub frytkownicy nalej sporo oleju i rozgrzej do temp. 180 stopni. w każdym serku zrób małe ale głębokie nacięcie, włóż po 2 łyżeczki żurawin . Na talerzu rozkłóć jajka i namocz w nich serki. Następnie dokładnie obtocz w tartej bułce. Tak przygotowane serki wrzuć na rozgrzany tłuszcz i smaż, aż nabiorą złotego koloru. Gotowe wyłóż na papierowym ręczniku i są gotowe do spożycia.