

## Co na obiad: smażony ser według Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Sery:

<b>ser typu Edam</b>	150 gramów
<b>ser camembert</b>	150 gramów

#### Na panierkę:

<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do obtoczenia
<b>mąka</b>	do obtoczenia
<b>jajko</b>	1 sztuka

**Sól morska jodowana Prymat w młynku**

**Pieprz ognisty mielony Prymat**

**Papryka wędzona słodka mielona Prymat**

**Czosnek staropolski Prymat**

**olej do smażenia**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser delikatnie pocieramy z każdej strony o tarkę, żeby nadać mu chropowatą powierzchnię. Do mąki wsypujemy przyprawy i dokładnie mieszamy. Przygotowany ser obtaczamy w mące oraz jajku. Czynność powtarzamy, po czym panierujemy go w bułce tartej, pamiętając o tym by dokładnie go pokryć oraz dobrze docisnąć panierkę. Otoczony panierką ser smażymy w temperaturze 160°C przez ok. 4-5 minut lub do momentu, kiedy panierka będzie złota i chrupiąca. Gotowe danie podajemy z [frytkami](#) oraz [sosem tatarskim](#), na które przepis znajdziecie tutaj.