

Feta na rukoli po grecku

BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser feta	4 plastry
masło	120 gram
rukola	wg uznania
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
papryka czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SOS: 5 łyżek oliwy, 3 łyżki octu balsamicznego, 1 łyżka ostrej musztardy. Wszystkie składniki sosu wymieszać.

Papryki opalić, obrać ze skórki i oczyścić. Miąższ pokroić w szerokie paski. Fetę opanierować tak jak kotlety, w jajku i bułce tartej. Smażymy na maśle z obu stron, aż ser się zrumieni na złoto. Umytą i osuszoną rukolę wymieszać z sosem. Na talerzu wyłożyć rukolę na nią usmażony ser i na ser pokrojoną paprykę.