

Przepis dnia IV, odc. 14: Smażone faszerowane bagietki z serem i truskawkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

twaróg	300 g
laska wanili	1 szt.
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
cukier	10 g
truskawki	200 g
jajko	4 szt.
bagietka	1 szt.
mięta	
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wkładamy pokrojone truskawki i ser twarogowy.
- KROK 2 W moździerzu rozdrabniamy pieprz kolorowy i dodajemy do sera z truskawkami.
- KROK 3 Następnie dodajemy ziarenka z przekrojonej laski wanilii i cukier. Całość dokładnie mieszamy.
- KROK 4 Bagietkę kroimy na kawałki i wydrążamy środek.
- KROK 5 Bagietki wypełniamy dokładnie farszem.
- KROK 6 W osobnej misce rozbijamy 4 jajka, w których następnie panierujemy bagietki.

- KROK 7 Bagietki smażyjemy w głębokim oleju ok. 2 minuty aż nabiorą rumianego koloru. Po usmażeniu odkładamy bagietki na ręcznik papierowy, aby odsączyć tłuszcz.
- KROK 8 Podajemy przekrojone na pół, przystrojone świeżą miętą, truskawkami oraz posypane cukrem pudrem.