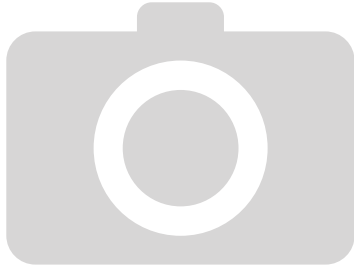


## SER SMAŻONY, PANIEROWANY W MAŁCE I BUŁCE

### ELIZAT



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka do panierowania</b>	--
<b>tłuszcz do smażenia</b>	--
<b>papryka mielona</b>	--
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	--
<b>ser żółty</b>	- (grube plastry)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać niewielką ilość wody i rozprowadzić na dość gęstą papkę. Do tartej bułki dodać paprykę i wymieszać.

Grube plastry sera obtaczać w mące z wodą a następnie w tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z dwóch stron. SMACZNEGO !!!