

Smazony camembert



MENEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sera camember 200 g

mąka

jajo

migdały

bułka tarta

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroic na 16 trojkątów (na pol, a potem kazda polowke na 4, a kazda cwiartke na 2:)). Na nieprzywierającej patelni rozgrzac okolo 2cm warstwe oleju. Kazdy kawalek sera obtaczac kolejno w: mace, jajku, migdalach, jajku, bulce tartej. Smazyc z kazdej strony na zloto-brazowy kolor. Podawac na cieplo, z kleksem zurawin.