

ser twarogowy smażony z kminkiem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	300-500 g
masło	40 g
jaja	1-2 szt
sól, kminek	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ser rozkruszyć, włożyć do naczynia i postawić w ciepłym miejscu na kilka dni do zgliwienia. powinno się codziennie mieszać. gdy ser zaczyna się ciągnąć, należy go przesmażyć. stopić na patelni masło, włożyć ser i topić go, aż powstanie jednolita masa. posolić, dodać kminek (lub ulubione zioła), wlać rozbite jaja i dosmażyć, mieszając. masę wylać na zimny, głęboki talerz i zostawić do zastygnięcia.