

Smażony ser manchego



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser	200 g (manchego)
mąka	3 łyżki
sól	..
Pieprz czarny mielony Prymat	..
woda	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
olej do smażenia	..

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić w 2 cm kostkę. Mąkę doprawić solą i pieprzem. Jajko rozmieszać widelecem, dodać szczyptę soli. Kawałki sera obtaczać w mące, następnie maczać w jajku, a na koniec w bułce tartej, mocno dociskając, aby panierka nie odeszła w trakcie smażenia. Wrzucić do rondla wypełnionego mocno rozgrzanym olejem i smażyć ok. 2 minuty na dużym ogniu. Wyjąć łyżką cedzakową, a następnie wyłożyć na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Podawać z pokrojonymi w plasterki pomidorami i ogórkami oraz z czosnkowym dipem