

Smażony syr jak ze Słowacji



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

po grubym plastrze żółtego sera edamskiego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić na plastry o grubości centymetra do dwóch (ja miałam plastry duże więc każdy jeszcze przekroiłam na pół). Obtoczyć w roztrzepanym jajku i bułce. Czynność tę powtórzyć 3 razy, dzięki czemu ser będzie dobrze chroniony przed wylaniem się w oleju. Tak przygotowany ser wstawiam na 10 minut do zamrażalnika żeby stwardniał (gdzieś kiedyś dawno temu to wyczytałam i od tego czasu ser mi się nie wylewa). Smażę w głębokim tłuszczu do przyrumienienia panierki jakies 15-30 sekund. Uważać bo dłużej to zaczyna się wylewać. Można we frytkownicy.

Ser wyszedł idealny. Z chrupiącą skórką i płynącym wnętrzem. Do tego smażone palsterki ziemniaków z piekarnika i sos tatarski. Wspomnienie Słowacji we własnym domu. Cos bezcennego. :)