

smażony camembert z truskawkami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser camembert	2 sztuki
truskawki świeże	200 g
cukier	2 łyżeczki
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
masło	1 łyżeczka
mięta liście	
mąka	2 łyżki
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. truskawki kroimy wzdłuż na pół, wrzucamy na rozgrzaną patelnię z masłem,
2. dodajemy cukier i ocet balsamiczny,
3. smażymy kilka minut, dodajemy posiekane listki mięty,
4. camembert kroimy wzdłuż na pół, obtaczamy w rozmąconym jajku i mące, smażymy chwilę z obu stron,
5. na talerz układamy truskawki z powstałym sosem, układamy na nich camembert i polewamy łyżeczką sosu.