

Camembert smażony, z żurawiną



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Bułka tarta klasyczna Prymat	1
łyżeczki soli	1/2
łyżeczki białego pieprzu mielonego	1/4
olej	do smażenia:
dkg żurawiny (świeżej lub mrożonej)	25
łyżki cukru	3
szkl. wody	1/2
camembert	2 z ziołami
jajko	2 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SOS: Żurawinę opłukać, osączyć. W rondelku zagotować wodę z cukrem, wsypać żurawinę i gotować na małym ogniu aż kuleczki popękają i całość zgęstnieje.

SER: Krążki sera pokroić promiennieście każdy na 6-8 części. Jajka roztrzepać z solą i pieprzem. Każdy trójkącik obtoczyć w jajku, bułce tartej i obie czynności powtórzyć. Panierka musi być gruba żeby ser nam nie wypłynął. Tak przygotowane serki kładziemy na rozgrzaną patelnię z olejem i smażyemy na złoto ze wszystkich stron - trzeba to robić na dość silnym ogniu. Po usmażeniu wykładamy ser na ręcznik papierowy aby osączyć go z nadmiaru tłuszczu. Po chwili układamy porcje na talerzu i podajemy gorący z dodatkiem sosu żurawinowego.