

Tosty z sera i selera



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler
ser żółty
olej
ogórek kiszony
mąka ziemniaczana
sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nieobranego selera gotujemy na pół miękko. Obieramy i kroimy w plastry o grubości ok. 1cm. Ser kroimy w plastry. Każdy plaster selera obtaczamy w jajku. Między 2 plastry warzywa wkładamy jeden plaster sera. Dociskamy. Panierujemy w jajku i bułce. Smażymy. SOS: Scieramy ogórka na grube wiórki. Dodajemy ketchup i odrobinę wody. Zagotowujemy, zaciągamy mąką ziemniaczaną. Doprawiamy