

Serunie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółty ser	30 dkg
jajko	2 sztuki
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
tłuszcz do smażenia	
wędzony boczek	15 (w plastrach)
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić w kostkę ok boku ok. 2 cm. Każdą kostkę oprószyć papryką i zawinąć w kawałek boczku, spiąć wykałaczką. Jajka ubić ze szczyptą soli. Kostki sera maczać w mące, a następnie panierować w jajkach i tartej bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu (ok. 180 stopni) ok. 4-6 minut. Odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku.