

Ser myśliwski w cieście



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser myśliwski	1 sztuka
jajko	2 sztuki
śmietana	1 łyżka
mąka	3 łyżki
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
masło	do smaku
pietruszka zielona	do smaku
olej sojowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka roztrzepać, dodać śmietanę i mąkę , delikatnie wymieszać by nie pojawiły się grudki. Dodać sól i gałkę do smaku. Ser obkrawamy ze skórki a następnie kroimy w plasterki ok 1-1,5 cm. Ser maczamy w cieście a następnie nakładamy na patelnię z rozgrzanym olejem. Rumienimy z jednej i drugiej strony. Podajemy ciepłe z kawałkiem masła i posiekaną pietruszką. Smacznego !!