

Camembert smażony



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser camembert	2 szt
jajko	1 szt
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na 2 duże porcje: Obtoczyc serki w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Kłaść na mocno rozgrzanym oleju i smażyć z obu stron na złoty kolor. Na 4 porcje Oстрыm nożem przekroić każdy ser na 2 krążki. Panierować je w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Włożyć na 15 minut do zamrazarki. Schłodzone krążki kłaść przeciętą stroną na mocno rozgrzany olej i smażyć na złoty kolor, odwrócić na drugą stronę i również usmażyć na złoto. Ser podawać bezpośrednio po przyrządzeniu.