

Ziemniaki w pierzynie



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło do smażenia

sól

Bułka tarta klasyczna Prymat 2 łyżki

jajko 2 szt

mąka 1 łyżka

ziemniaki ugotowane w mundurkach kg

ser żółty 50 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ostudzić, obrać pokroić w plasterki.

Obtoczyć w mące, maczać w jajku rozmąconym z solą i panierować w tartej bułce wymieszanej z serem żółtym.

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.