

Ser feta smażony w chrupiącym cieście



IGRASZKILOSU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser feta	1 opakowanie
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/4 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
mąka pszenna	1/2 szklanki
mleko	1/4 szklanki
woda gazowana	1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fetę kroimy w kostkę. Oprószamy ją z dwóch stron pieprzem i mieszanką papryki.

Do salaterki wsypujemy mąkę, dodajemy mleko i wodę i za pomocą różgi łączymy składniki aż do uzyskania jednolitego ciasta o konsystencji gęstej śmietany.

Do tak przygotowanego ciasta wkładamy kawałki fety i starannie je w nim obtaczamy. Kawałki fety kładziemy na rozgrzany głęboki tłuszcz i smażymy po 2-4 minuty z każdej strony lub do uzyskania pięknego złotego koloru.

Usmażoną fetę przekładamy na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby usunąć nadmiar tłuszczu.

Usmażoną fetę serwujemy razem sosem tzatziki serwujemy gorąco (dobrze smakuje też na zimno), smacznego :D