

Oscypek panierowany z ziołami prowansalskimi



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
oscypek	2 duży

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oscypka kroimy w talarki o grubości 0,5 cm, bułkę tartą mieszamy na talerzyku dokładnie z ziołami prowansalskimi - to będzie panierka. Następnie obtaczamy oscypka w jajku i panierce i smazymy na złoty kolor. Ser ma delikatny ziołowy smak. Podawać jako przekąskę.