

Panierowany oscypek



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oscypek 2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oscypek o średnicy około 5 centymetrow, nie te male tradycyjne - kroimy w plastry o grubości około 1/2 centymetra. Następnie panierujemy w jajku i bułce tartej i wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Obsmażamy jak kotlecik z obu stron i zjadamy najlepiej z salatką z pomidorów.