

## Ser żółty smażony



### MAŁGORZATA113



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>ser żółty</b>                    | 4 plastry   |
| <b>mąka</b>                         | 1 łyżka     |
| <b>jajko</b>                        | 1 szt.      |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 4 łyżki     |
| <b>olej</b>                         | do smażenia |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry sera grubości ok. 1,5-2cm obtoczyć w mące, rozbitym jajku i tartej bułce, wkładać na rozgrzany tłuszcz i smażyć z dwóch stron na rumiano. Skórka powinna być chrupiąca, a ser półpłynny.