

Ser wędzony w szałwiowej panierce



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2626** Ocena: **20841**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ser wędzony salami ½ kg
- Jajka 2 szt.
- Mąka pszenna 1 łyżka
- Grysik 3 łyżki
- Bułka tarta 8 łyżek
- Czosnek 1 ząbek
- Świeża szałwia 10 listków
- Olej do smażenia
- Konfitura z aronii lub żurawiny

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Jajka ubić z mąką, dodać posiekaną szałwię, czosnek, bułkę tartą, grysik i wymieszać. Ser pokroić w plastry, maczać dokładnie w przygotowanej panierce. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor, uważając aby nie roztopił się ser. Odsączyć na ręczniku papierowym i podawać z konfiturą. SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: