



Camembert w panierce

przepisy.pl



Składniki:

- ser camembert - 2 sztuki
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- bułka tarta - 0.75 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- konfitury z żurawiny
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wsyp do miseczki bułkę tartą. Pokrusz do niej kostkę Knorr, po czym dokładnie wymieszaj.
2. Rozbij jajko do miseczki i dokładnie je rozmieszaj.
3. Obtaczaj camembert najpierw w jajku, następnie w bułce tartej, wymieszanej z bulionem.
4. Smaż serki na rozgrzanym oleju przez 2-3 minuty z każdej strony (do momentu, gdy uzyskają złocisty kolor).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl