



Delicje z sera

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser brie - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- zielona sałata - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pomidory - 3 sztuki
- żółta papryka - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- oliwa - 1 sztuka
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Trójkąty sera rozkrój w poprzek jak tort.
2. Każdy kawałek obtocz najpierw w mące, potem w roztrzepanym z dodatkiem soli jajku a na koniec w bułce tartej.
3. Na tą stronę sera gdzie nie ma pleśniowego brzegu panierkę nałóż dwukrotnie.
4. Panierowany ser smaż na oliwie do zrumienienia.
5. Podawaj na sałacie z udekorowanymi cząstkami pomidorów i papryki.
6. Oliwę z oliwek wymieszaj z sokiem z cytryny i szczyptą soli. Tak przygotowanym sosem polej pomidory i paprykę.

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