



przepisy.pl

Kozi ser zapiekany w migdałach



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- ser kozi - 4 sztuki
- jajka - 1 sztuka
- mąka - 4 łyżki
- płatki migdałowe - 4 łyżki
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- ocet balsamiczny - 4 łyżki
- starty imbir - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżka
- dżem wiśniowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Do gorącego octu balsamicznego dodaj miód, dżem, imbir i przecedź przez sitko. Dopraw szczyptą przyprawy Knorr.
2. Ser kozi obtocz w mące, następnie w roztrzepanym jajku i w płatkach migdałowych.
3. Oprósź pieprzem, skrop oliwą i zapiecz w piekarniku przez 10 minut. Gotową przystawkę udekoruj świeżym rozmarynem i podgrzanym sosem.

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