



przepisy.pl

Panierowane kawałki camembert z rukolą



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rzodkiewka - 1 pęczek
- sałata rzymska - 2 sztuki
- liście rukoli - 100 gramów
- szynka parmeńska - 8 plastrów
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- czerwona cykorja - 1 sztuka
- orzechy pistacjowe - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- maliny świeże lub mrożone - 100 gramów
- ser camembert - 2 sztuki
- bułka tarta typu panko - 100 gramów
- jajko - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- chleb razowy kromki - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Rozmrożone maliny i musztardę połącz z oliwą, trzema łyżkami wody i sosem sałatkowym Knorr. Całość zmiksuj przetrzyj przez sito.
2. Liście sałaty rozdziel, umyj, osusz i połącz całe liście w bukiet, ułóż je na talerzu. Rzodkiewkę pokrój w cienkie plastry, dodaj do sałaty. Na talerzu ułóż po dwa plastry szynki.
3. Ser camembert pokrój w małe około 2 cm kawałki, panieruj je w jajku i bułce panko. Ser usmaż na rozgrzanej Ramie na złoty kolor.
4. Kromki chleba włóż do opiekacza do kanapek, mocno ściśnij i opiecz, aż kromki zrobią się chrupiące. Połóż je między sałatą a szynką. Całość obficie polej sosem winegret z malinami i oprósz orzechami.

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