



przepisy.pl

## Panierowany ser camembert



### Składniki:

- ser camembert - 4 sztuki
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 100 mililitrów
- olej do smażenia
- sok pomarańczowy - 80 mililitrów

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ser camembert podziel na ćwiartki.
2. Panieruj zaczynając od roztrzepanego jajka, a następnie w panierce z Fixu Knorr.
3. Smaż na głębokim tłuszczu, do momentu, kiedy serki nabiorą złotego koloru. Odsącz na ręczniku papierowym.
4. Przygotuj sos według przepisu na opakowaniu Fix Knorr mieszając ketchup z sokiem pomarańczowym i fixem.
5. Panierowany ser podawaj z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)