



przepisy.pl

Panierowany ser



Składniki:

- twarde żółte ser - 300 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- mąka pszenna - 1 szklanka
- jajka - 3 sztuki
- tarta bułka - 1 szklanka
- olej do smażenia - 0.8 litrów

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

30 minut 6 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj przesianą mąkę z pokruszonymi kostkami Knorr. Jajka rozkłóć w miseczce. Ser pokrój w niewielkie kawałki według uznania.
2. Kawałki sera panieruj kolejno w mące, rozkłóconym jajku i tartej bułce. Opanierowany ser wstaw do lodówki na 30 minut, aby stwardniał.
3. W niewielkim garnku rozgrzej olej. Gdy osiągnie odpowiednią temperaturę, wkładaj ostrożnie po kilka kawałków sera i smaż 2-3 minuty, do momentu uzyskania złotego koloru. Podawaj na ciepło z warzywnymi paluszkami.

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