




przepisy.pl

# Pyszny ser halloumi w panierce

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 5 łyżek
- mielone migdały - 50 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ser pokrój na 4 grube plastry obtocz najpierw w jajku rozmieszonym z solą, a następnie w bułce i migdałach.
2. Smaż na rozgrzanej oliwie przez kilka minut z każdej strony, aż panierka nabierze złotego koloru.
3. Pyszny ser halloumi w panierce podawaj do warzyw lub sałatek.

---

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)