



przepisy.pl

Złocisty ser po czesku z sałatką z ogórka kiszzonego



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser żółty - 250 gramów
- Sos Hellmann's Tartar** - 5 łyżek
- mąka pszenna - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 8 łyżek
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- ogórki kiszzone - 3 sztuki
- papryka konserwowa - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- kapusta biała - 100 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ser pokrój w duże plastry ok. 1 cm. grubości. Następnie panieruj kolejno w mące, roztrzepanym jajku, a na koniec w bułce wymieszanej z granulowanym czosnkiem. Aby ser był dobrze panierowany i nie wyciekał podczas smażenia, najlepiej zrobić to dwukrotnie.
2. Ogórki, paprykę, cebulę oraz kapustę pokrój w cienkie paseczki, posiekaj natkę pietruszki. Sos sałatkowy Knorr przygotuj zgodnie z instrukcją umieszczoną na opakowaniu, a następnie wymieszaj z warzywami. Sałatkę przełóż do salaterki.
3. Panierowany ser smaż na złoty kolor w rozgrzanym, głębokim oleju. Usmażony ser odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Ser podawaj na talerzu z sałatką i tatarskim sosem Hellmann's.

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