

Ser opiekany...

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

dla mnie pycha :))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żółty ser - 5 plastrów
- jajko - 2 szt.
- bułka tarta -
- przyprawa do kurczaka -
- olej -

Etapy przyrządzania:

1. Roztrzepujemy jajka,
2. maczamy w jajku plastry sera,
3. a następnie w bułce tartej wymieszanej z przyprawą do kurczaka,
4. Kładziemy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju. Pilnujemy aby się nie przypalił. Ser zacznie się delikatnie roztopiać. Przewracamy delikatnie. Trzymamy kilka minut aż panierka zarumieni się. .

Można podawać z frytkami i sosem tatarskim.

Smacznego!

