

Ser Camembert z żurawiną

Składniki : Ser Camembert • Jajko • Bułka tarta • Żurawina może być ze słoiczka • Olej rzepakowy Wykonanie: 1. Jajko wbić do miseczki, roztrzepać - można widelcem. 2. Do drugiej miseczki wsypać bułkę tartą. 3. Zamoczyć camembert najpierw w jajku, potem w bułce i ponownie w jajku i bułce tartej. 4. Smażyć z obu stron na niewielkiej ilości oleju na złoty kolor. 5. Podawać na ciepło polane żurawiną. Smacznego