

Oscypek panierowany

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: samasunga, dnia 18 Czerwca 2011r. o 10:45

Tagi: ser, oscypek, panierka, bułka tarta, jajko

Rodzaj dania: dania główne dania jarskie przekąski

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podhale i Beskidy

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnego

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ser oscypek	1	szt.	nabiał
jajo kurze	1	szt.	nabiał
bułka tarta	1/4	szklanka	dodatki
olej lub oliwa dowolna	50	ml	płyny i sosy
konfitura żurawinowa	4	łyżka	dodatki

Opis

1. Oscypek pokroić na grubsze plastry.
 2. Następnie panierować w jajku i bułce tartej
 3. Smażyć na patelni na dobrze rozgrzanym oleju, ale na małym ogniu (żeby się zbyt mocno nie roztopił), około 5 minut z każdej strony.
 4. Po wyłożeniu do naczyn, polać każdą porcję konfiturą żurawinową.
- Pycha! Polecam!



Dla ilu osób: 2
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 15min.
 Cana: całej potrawy: 10 PLN jednej porcji: 5 PLN
 Liczba kalorii: