

Camembert z anansem

Przepis dodany przez użytkownika giustina17

pycha:))

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 serki camembert -
- 4 krążki ananasów z puszki -
- kiść dorodnych winogron -
- 2 żółtka -
- tarta bułka wymieszana z mielonymi orzechami włoskimi(pół na pół) do panierowania -
- olej -
- listki winogron -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Serki kroimy w poprzek na połowę, obtaczamy w roztrzepanych widelcem żółtkach(gdy są zbyt gęste, można dodać łyżeczkę śmietany), panierujemy w tartej bułce z orzechami, smażymy na gorącym tłuszczu, rumieniąc z obu stron.
Na wyłożonych listkami winogron talerzykach układamy usmażone porcje, na wierzchu kładziemy krążek ananasa, w jego środek dorodne winogrono, boki zakąski otaczamy winogronami.Podajemy gorące.

