

Tanie sznycle z żółtego sera

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Tanie sznycle z żółtego sera

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag salami • jajko • 4 połówki marynowanej papryki • 2 łyżki mąki
- po 5 dag bułki tartej i płatków kukurydzianych • oliwa • sól, pieprz, tymianek

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ser pokroić na 4 plastry, na każdy z nich położyć kawałek salami. Mąkę wymieszać z solą i papryką, pokruszone płatki z bułką tartą. Plastry sera obtoczyć w mące, jajku, potem w płatkach kukurydzianych. Usmażyć na gorącej oliwie.

