

ser smażony

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biały ser - 50 dag
- masło - 3 dag
- sól - szczypta(y)
- żółtko - 1 szt.
- kminek - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Ser odcisnąć, rozkruszyć w misce, przykryć talerzem i pozostawić na 2-3 dni, aż zgłwieje. Codziennie trzeba go trochę przemieszać i pozocierać.

Kiedy już zacznie się ciągnąć, przesmażyć go na patelni na małym ogniu. Potem dodać masło i mieszając smażyć tak długo, aż się całkiem roztopi. Potem posolić, pokminkować (kminek może być zmielony, można też bez kminku, jeśli ktoś bardzo nie lubi). Wylać wszystko na głęboki talerz i ostudzić. Przechowywać w lodówce i smarować chlebek na śniadanie

