

JAK GRILLOWAĆ ŻÓŁTY SER

Dodany przez Kucharz-Misio

Jak zaskoczyć znajomych niecodziennymi przekąskami z grilla? Wybierz ser, który jest łatwo dostępny, prosty do przyrządzenia i smakuje wybornie.

Jak przyrządzić taki ser?

Najlepiej ser pokroić w średnio grube plasterki, owinać folią albuminową lub grillować na specjalnych aluminiowych tackach, następnie poczekać aż się zarumieni i zrobi się na nim twardawa i chrupiąca skorupka. Odpowiednio jest podawać jeszcze gorący, wtedy bardzo dobrze smakuje i smakowicie rozpływa się w ustach.

Jak podawać?

Tak przygotowany i zrobiony ser można dodawać do mięs lub sałatek, a także podawać w towarzystwie pomidorów, aromatycznych ziół, z czosnkiem lub z innym dodatkami, które lubisz albo masz akurat pod ręką. Jeśli na twoim stole zagościł tradycyjny oscypek, koniecznie podaj go z żurawiną.

