



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Ser smażony

Ser pozostawić na 1-3 dni w ciepłym miejscu.

Składniki:

- żółtka, 1 szt.
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- margaryna, 4 dag
- ser biały, 50 dag

Sposób przygotowania:

Odciśnięty ser rozkruszyć w misce, przykryć i pozostawić na 1—3 dni w ciepłym miejscu, aby zgliwiał, codziennie go przemieszać rozcierając. Gdy ser zaczyna się ciągnąć, przesmażyć go; stopić margarynę w rondlu, włożyć ser i mieszając smażyć na wolnym ogniu tak długo, aż się stopi. Posolić, dodać kminku, można wbić żółtko. Przyprawiony gorący ser wylać na głęboki talerz, ostudzić. Zimny ser pokrajać. Podawać do chleba z masłem. Można też chleb smarować gorącym, płynnym jeszcze serem.

