

Domowy smażony ser



Autor: **youna**

Przepisów: **4** Ocena: **171**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- ser biały, półtłusty-, 2 kostki
- soda oczyszczona-, 1 łyżeczka
- sól-, 1 łyżeczka
- jajko-, 1 sztuka
- MARGARYNA LUB MASŁO, niecałe pół kostki
- kminek lub koperek

Sposób przygotowania:

- 1 ser biały kruszymy do miski i mieszamy z sodą i solą
- 2 odstawiamy w ciepłe miejsce aż składniki się przegryzą a ser nabierze kleistej konsystencji i szklanego koloru (grudki białego sera powinny zniknąć)
- 3 na garnku stawiamy miskę, najlepiej aluminiową (kąpiel wodna) i roztopiamy masło
- 4 do roztopionego masła dodajemy ser i smażymy aż ser się rozpuści i połączy z masłem (konsystencja gęstego ciasta naleśnikowego), dodajemy roztrzepane jajko i smażymy z 5 minut często mieszając
- 5 dodajemy kminek lub koperek, ale równie smaczny jest czysty (ja osobiście robie bez niczego), zdejmujemy ser z kąpeli wodnej i wlewamy do miski, zostawiamy do ostygnięcia **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: