



Хрустящий теплый сыр с соусом из жженной смородины



Ингредиенты

- Плавленный сыр в ломтиках Бистро Эмменталь Hochland Professional 339 г
- Яйцо 2 шт
- Крахмал 2 ст.л
- Сухари панко 150 г
- Растительное масло или фритюр
- Смородина черная св/м 200 г
- Красное вино 100 мл
- Сахар 20 г
- Ягоды свежие (любые) 100 г
- Мелисса

Приготовление

Хрустящий сыр:

Достать весь сыр из пачки и нарезать на 4 части, чтобы получились брусочки.

Запанировать сыр в крахмале, взбитом яйце и сухарях.

Убрать в холодильник на 1 час.

После обжарить во фритюре обжарить в течение 2-3 минут, выложить на бумажное полотенце, убрать лишнее масло

Соус:

Растопить сахар на сковороде, добавить замороженную смородину и красное вино. Проварить 5 минут.

Подача:

2 брусочка сыра сервировать с ягодным соусом, свежими ягодами и мелиссой.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Эмменталь
369 г