



Smażony camembert z carpaccio z brzoskwini

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę wsypujemy na głęboki talerz, dodajemy trochę pieprzu. Jajko lekko rozbijamy na drugim głębokim talerzu. Bułkę tartą również przesypujemy na głęboki talerz. Sery camembert w trójkąty, obtaczamy najpierw w mące, potem w jajku, a na końcu w bułce tartej. Smażymy na gorącym maśle, pod przykryciem, na małym ogniu przez 10 minut z obu stron.

Krok 2

Odsączone połówki brzoskwini kroimy w cienkie plasterki i układamy na 4 talerzach. Umieszczamy na nich sery camembert i żurawinę i dekorujemy natką pietruszki.

składniki

2 łyżki mąki

pieprz czarny

1 jajko

60 g bułki tartej

2 sery camembert

2-3 łyżki masła

1 puszka brzoskwiń

200 g żurawin

pietruszką do przybrania