

Przepis na:

Panierowany camembert

SKŁADNIKI:

- 2 szt. sera camembert
- 1 kostka bulionu cielęcego
- 0,5 szkl. bułki tartej
- 1 jajko
- przyprawy: sól, pieprz
- 1 szt. małej sałaty rzymskiej
- 3 łyżki oliwy
- 100 g kurek
- 0,5 szt. cebuli
- 1 łyżka margaryny
- 500 g żurawiny
- 0,5 szt. pomarańczy
- 3 łyżki cukru pudru
- 0,5 łyżeczki chili
- 3 łyżki miodu
- 1 szt. czerwonej cebuli
- 2 łyżki oleju

SPOSÓB WYKONANIA:

1. W pierwszej kolejności przygotowujemy sos żurawinowy. Na początku obieramy czerwoną cebulę, kroimy w drobną kostkę i podsmażamy do zeszklenia.
2. Do cebuli dodajemy żurawinę, sok pomarańczowy i cukier puder.
3. Gotujemy całość na małym ogniu, aż żurawina zmięknie.
4. Sos kiedy zgęstnieje przyprawiamy chili oraz dodajemy miód.
5. Teraz możemy przygotować grillowany camembert.
6. Do miseczki wsypujemy bułkę tartą oraz kruszymy całą kostkę bulionu cielęcego.
7. W osobnej miseczce natomiast rozbijamy jajko, przyprawiamy i dokładnie mieszamy.
8. Obtaczamy camembert w jajku, a następnie w bułce tartej. Odstawiamy na chwilę.
9. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na rozgrzanym tłuszczu.
10. Kiedy cebula uzyska złocisty kolor dodajemy kurki i chwilę smażymy razem. Na osobnej patelni smażymy serki w panierce do uzyskania złotego koloru.
11. Na półmisku rozkładamy sałatę, dodajemy kurki, panierowany camembert.
12. Całość polewamy sosem żurawinowym.

