



Хрустящий теплый сыр с соусом из жженной смородины и сезонных ягод



Ингредиенты

- Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional 396 г
- Яйцо 2 шт
- Сухари панко 150 г
- Крахмал 2 ст.л
- Растительное масло или фритюр
- Соус из смородины:
- Смородина черная св/м 200 г
- Красное вино 100 мл
- Ягоды свежие (любые) 100 г
- Сахар 20 г
- Мелисса

Приготовление

Достать из пачки плавленный сыр Бистро Эмменталь, нарезать брусками.

Панировать сыр в крахмале, взбитом яйце и сухарях. Положить в холодильник на 1 час.

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

Во фритюре обжарить сыр 2-3 минуты, выложить на бумажное полотенце.

Сервировать с ягодным соусом, свежими ягодами и мелиссой.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Эмменталь
369 г