


## Panierowany Camembert w trójkącikach

Zachwyć znajomych i podaj pyszne serowe kąski podczas kolacji! Sprawdź nasz przepis!



### Przepis

Dodatkowe informacje o przepisie:

 15 minut

 2



Krażek Camembert pokrój na 8 trójkącików. Każdy kawałek zanurz w roztrzepanym jajku, a następnie panieruj w bułce tartej doprawionej solą i pieprzem. Dla dodatkowej chrupkości, cząstki sera obtocz w panierce podwójnie. Smaż na złoty kolor. Gotowe serowe trójkąciki podawaj na gorąco z konfiturą z żurawiny.

#### Składniki

- 1 Camembert Naturalny Président
- 1 jajko
- 1/2 szklanki bułki tartej
- Olej do smażenia
- Konfitura żurawinowa
- Sól i pieprz