

# Panierowany Camembert z żurawiną

**Czas wykonania:** 20 min **Ilość porcji:** 3 sztuki

## **Składniki:**

- 3 sztuki sera pleśniowego Camembert
- 100 g płatków kukurydzianych (2 szklanki)
- 2 jajka
- 1/2 łyżeczki papryki
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 3 łyżki żurawiny
- olej do smażenia



## **Przygotowanie:**

Płatki kukurydziane zmielić. Dodać do nich przyprawy i wymieszać.

Jajko roztrzepać, doprawić szczyptą soli.

Ser opanierować 2-krotnie: w jajku, płatkach, jajku i płatkach.

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony na złoty kolor.

Podawać na ciepło z żurawiną.