

پنیر سوخاری

این پنیرهای سوخاری، با رویه ترد و پر ادویه و پنیر آب شده داخلشان، با سس تند به عنوان پیش غذا سرو می شوند و از بافت و طعمی بی نظیر برخوردارند...



این پنیرهای سوخاری، با رویه ترد و پر ادویه و پنیر آب شده داخلشان، با سس تند به عنوان پیش غذا سرو می شوند و از بافت و طعمی بی نظیر برخوردارند.

مواد لازم

- 500 گرم پنیر کاممبر
- دو قاشق سوپخوری آرد سفید
- دو قاشق چای خوری پودر خردل
- یک عدد تخم مرغ
- دو قاشق سوپخوری شیر
- نصف فنجان خرده نان
- یک چهارم قاشق چایخوری پودر فلفل قرمز
- یک چهارم قاشق چایخوری پودر فلفل سیاه
- روغن برای سرخ کردن
- سبزیجات معطر تازه

روش تهیه

پنیر را به هشت قسمت مثلثی تقسیم کنید و کنار بگذارید.
 بر روی یک ورقه کاغذ روغنی، یک بشقاب یا یک کاسه کوچک، آرد و خردل را با هم الک کنید.
 در یک کاسه کوچک دیگر، تخم مرغ و شیر و در کاسه سوم، خرده نان و فلفل ها را مخلوط کنید.
 هر تکه پنیر را با ترکیب آرد بپوشانید و در مخلوط تخم مرغ زده و سپس در خرده نانها بغلطانید، یک بار دیگر آنها در تخم مرغ و خرده نان بزنید.
 روغن را در ظرف گود و کوچکی داغ کنید (یا در سرخ کن) و پنیرها را به مدت 30 تا 60 ثانیه در آن قرار دهید تا قهوه ای/ طلایی شوند.
 برای گرفتن روغن اضافه، آنها را روی یک حوله کاغذی بچینید، سپس با سبزیجات معطر تازه تزیین نموده، با سس تند سرو نمایید.