



CEPTS "BRIE" SIERS NO HUGO





Garšu eksplozija ir trīskārša: no cepta siera, zaļajiem salātiem un dzērveņu vai brūkleņu ievārījuma kombinācijas! Izmēģiniet!



Jums būs nepieciešams:

1 "BRIE" siera trīsstūris

Dzērveņu vai brūkleņu ievārījums

Trīskāršajam panējumam:

milti, ola, sāls, nedaudz piena, rīvmaize

eļļa

Process:

Sieru gareniski sagriež 3 mazākos trīsstūros.

Katru panējiet miltos, piena – olas maisījumā ar šķipsnu sāls, tad rīvmaizē un, beidzot, apcepriet no visām pusēm pietiekamā daudzumā eļļas.

GATAVS!!

Tik vienkārši! Pasniedz kārtojot uz zaļo salātu lapām un ar ievārījumu.

"Mņam"!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo