



ŠKIŅĶA – SIERA IESMIŅI NO HUGO





"Mņam"!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Šķiņķis 200 gramu, vienā gabalā



Siers 200 gramu, tāpat gabalā

Koka iesmiņi

Eļļa

Klasiskā trīskārtu kombinācija apviļāšanai: vienkāršie milti, ola, nedaudz piena, sāls un rīvmaize.

Procedūra:

Sagrieziet šķiņķi un sieru vienādos kubiņos. Pamīšus veriet uz iesmiņiem. Apviļājiet panējuma: vispirms vienkāršos miltos, tad sakultā olā ar nelielu daudzumu piena un sāls, un visbeidzot rīvmaizē.

Apcepviet iesmiņus pannā ar pietiekamu daudzumu eļļas. Katru sānu, tātad 4 sānus. Ja nepieciešams, notecinām lieko eļļu uz papīra salvetes.

GATAVS!!

Pasniedz ar vārītiem kartupeļiem un mājās gatavotu Tatāru mērci.

(Mērces receptīti pievienošu atsevišķi).

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo