Ser żółty zawijany w boczku i panierce

60 minut

4 osoby

850 kcal

5.20/os.

Składniki

- 0,5 kg żółtego sera
- 12 plastrów boczku wędzonego
- 3 jajka
- 1 szklanka mąki
- 3 marchewki
- 250 g masła
- 250 g kaszy kuskus
- 150 g zielonego groszku

Sposób przygotowania

Ser pokrój na równe kawałki, każdą część owiń boczkiem i opanieruj w jajku, mące i bułce tartej.

Opanierowany ser obsmaż na patelni do zarumienienia bułki.

Kaszę kuskus zalej wrzątkiem, dodaj łyżkę masła i odstaw pod przykryciem na 10 min

Obierz marchewki i pokrój w drobną kostkę. Wrzuć do garnka z połową kostki masła i na wolnym ogniu duś pod przykryciem, dolewając co kilka minut odrobinę wody. Do miękkiej marchewki dodaj odcedzony groszek z puszki i zdejmij z ognia. Dopraw do smaku solą i odrobiną cukru. Ser podawaj z kaszą kuskus i marchewką z groszkiem.