fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Saganaki bez cukru - przepis

Do saganaki wybierz ser, który utrzyma kształt na patelni. Zbyt cienki plaster rozpłynie się podczas smażenia.

Składniki

Ser

- 110 g graviera
- 50 g mąki pszennej do obtoczenia
- oliwa do smażenia
- ½ cytryny
- woda

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Przygotuj plaster sera około 10 × 7 cm i grubości 1,5 cm; cieńszy rozpłynie się.
2. Zwilż ser bieżącą wodą. Obtocz w mące, strząsając nadmiar.
3. Rozgrzej oliwę na małej patelni z grubym dnem. Smaż ser kilka minut z każdej strony do zrumienienia, ostrożnie obracając szpatułką.
4. Podaj gorący ser od razu, skropiony cytryną.

Źródło przepisu: https://www.mygreekdish.com/recipe/saganaki-pan-seared-greek-cheese-appetizer/