



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. december 2013

Frokostret

Stegt camembert



Ingredienser:

5 stk. små runde camembert (a ca. 200 g), 15 spsk hvedemel, 3 æg, 5 dl rasp, olie.

Skær hver ost i 4 stykker. Kom hvedemel og rasp på hver sin lille tallerken. Pisk ægget sammen i en skål. Varm en god sjat olie på panden. Vend hvert stykke ost i æg, mel og til sidst i rasp. Steg osten gylden et par minutter på hver side.

Anret den varme ost på tallerkener – server solbærsyltetøj til.