




## Camembert w panierce

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 2 porcje

### Składniki:

camembert - 2 szt.  
bułka tarta - 2 łyżka  
słonecznik łuskany - 1 garść

sezam - 1 garść  
jajo - 1 szt.  
oliwa - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Dobrej jakości olej rozgrzać na patelni i w tym czasie camembert obtoczyć w panierce z bułki tartej i ziaren słonecznika oraz sezamu. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać z sosem czosnkowym własnej roboty (jogurt i grecki, czosnek, sól, pieprz świeżo zmielony, sok z cytryny) oraz frytkami lub ćwiartkami ziemniaka z piekarnika i innym warzywami (u mnie frytki i buraki). To jest pyszne, szybkie i łatwe w przygotowaniu.