

Сулугуни, жаренный на кеци

Ингредиенты

- Сыр - сулугуни один кружок
- Сливочное масло - 50 г
- Мука - 4 ст. л
- Кинза - небольшой пучок
- Тархун - небольшой пучок



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Кружок сыра разрежьте на небольшие дольки. Разогрейте сковороду кеци и растопите в ней масло.

2

Каждый кусочек сыра обваляйте в муке, выложите на сковороду и еще присыпьте сверху мукой. Накройте крышкой и жарьте 3-5 минут. Затем переверните, снова присыпьте мукой и оставьте на огне без крышки еще на 3-4 минуты.

3

Подавайте, присыпав листьями кинзы и тархуна (эстрагона).

Приятного вам аппетита :)