



Топло предјадење од зеленчук и сирење

Брзо и вкусно мезе за гостите кои ќе се најават во последен момент. Топло предјадење од зеленчук и сирење, похувани во смеса со пиво.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За СМЕСАТА ЗА ПОХУВАЊЕ ќе ви треба:

- 300 грама брашно
- 2 јајца
- 100 мл пиво

За ПОХУВАЊЕ ќе ви треба:

- маслинки без семка
- брокула
- моркови
- биено сирење
- топено сирење
- кашкавал

Ќе ви треба и:

- масло за пржење

Чекор 1

Маслинките потопете ги во врела вода. Нека отстојат десетина минути и потоа исушете ги во крпа.

Обарените моркови исечкајте ги, а брокулата искинете ја на цветчиња.

Сирењето и кашкавалот исечете ги на подебели парчиња.

Чекор 2

Јајцето и пивото изматете ги убаво, додадете го брашното и матете додека смесата да стане густа и еднолична. Доколку има потреба, додадете уште малку брашно.

Чекор 3

Секое парче кое што сте го одбрале за похување, потопете го во смесата и пржете го во загреано масло додека не зарумени.

Колку помeko сирење одберете, толку пократко пржете, за да не се растопи и истече.

Чекор 4

Сервирајте на голема чинија или даска, со прилог сос по желба.



Совет

Изборот и количината на состојки за похување го оставаме на вас. Доколку пробате со друг зеленчук, кажете ни го вашиот предлог.

Користени производи:



Вок Тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk