

Rántott sajt tojásbundában, uborkasalátával



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 vastagabb szelet sajt (pl. trappista vagy gouda)

2 tojás

2 ev. kanál mandulaliszt (vagy más lisztmentes morzsa helyettesít)

2 ev. kanál olívaolaj

1 kígyóuborka (vékonyra szeletelve)

1 ev. kanál almaecet

1 ev. kanál tejföl

Só és bors

Elkészítés

Elkészítés:

Verd fel a tojásokat, majd mártsd bele a sajtszeleteket.

Forrósítsd fel az olívaolajat egy serpeny ben, és süsd a sajtszeleteket aranybarnára, amíg a küls

részük ropogós lesz.

Közben keverd össze az uborkát az almaecettel, tejföllel, sóval és borssal, majd hagyd állni egy kicsit, hogy az ízek összeérjenek.

Tálald a rántott sajtot az uborkasalátával.

Jó étvágyat hozzá!