MĪKLĀ CEPTS SIERS AR ŠĶIŅĶI NO HUGO





Ja apcepsiet sieru, un vēl kopā ar šķiņķi, sanāks izsmalcināti neparasts ēdiens jūsu pusdienām vai vakariņām.

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)
200 grami siera (vēlams Eidam, Gouda), 4 šķēles
100 grami šķiņķis

Mīklas panējumam: 1 ola, nedaudz milti, piens
cepamā eļļa

Process:
Starp 2 siera šķēlēm lieciet 2 šķiņķa šķēlītes.
Samaisiet panējuma mīklu no olas miltiem, piena, mazliet pabiezākā pankūku mīklas konsistencē.
Sieru un šķiņķi labi apviļājiet mīklā, lieciet labi sakarsētā eļļā uz pannas. Apcepiet vienmērīgi no abām pusēm.
GATAVS!

Klāt pasniedzu kartupeļus frī, vārītus kartupeļus, apceptus kartupeļus vai pēc jūsu vēlmēm.

Obligāti klāt gatavoju Tatar mērci (recepte atrodama tepat lapā)

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo