

Grillowany kozi ser

data aktualizacji: 2019.04.30 autor: Redakcja



Propozycja wege to grillowany kozi ser. Roladkę należy pokroić w plastry grubości około 1,5 centymetra (na dwa palce). Każdy kawałek obsypujemy cukrem trzcinowym (opcjonalnie może być zwykły) i opalamy palnikiem do momentu, aż cukier się skryształizuje.

Mini roladki możemy podać w całości lub rozkruszyć je przed podaniem na sałatkę.

Wskazówka szefa kuchni

Ser można także włożyć do piekarnika, najlepiej na opcję grill, wtedy kawałki opieką się mocno tylko z wierzchu – mówi Piotr Kraćkowski.

– Skarmelizowany cukier będzie bardzo fajnie komponował się z intensywnym smakiem koziego sera.

Przepis autorstwa zawodowego kucharza pochodzącego z Rawy Mazowieckiej, Piotra Kraćkowskiego.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31859-grillowany-kozi-ser>