

Śniadanie mistrzów - smażone kozie serki

Moje ulubione śniadanie, dzięki któremu, dzień który rozpoczynam, nabiera od razu kolorowych barw. Pachnące Francją, dające kopa energetycznego i naprawdę smaczne.

Ser kozi możemy zakupić już w przygotowanych krążkach owiniętych boczkiem, lub w samych krążkach, albo w formie roladki. Jeśli nie mamy gotowych serków, musimy roladkę pokroić w krążki a każdy krążek owinać w plaster boczku. Dodatkowo potrzebujemy rukoli, oliwy z oliwek i obowiązkowo świeżej bagietki.

Obsmażamy przygotowane krążki na rozgrzanej patelni, około 2,5minuty - na każdą stronę.

Sałatę polewamy oliwą z oliwek i układamy na niej smażony ser kozi. Podajemy z bagietką, którą na koniec obowiązkowo trzeba wymoczyć w oliwie, która pozostała na talerzu. Gwarantuję niebo w gębie.

