



Hozzávalók:

40 dkg trappista sajt egyben vagy 3 doboz (egyenként 12,5 dkg) kerek camembert (természetesen lehet téglalakú is), 10 dkg finomliszt (Graham-liszt vagy zabpehelyliszt is lehet), 3 tojás, 15 dkg zsemlemorzsa
a sütéshez: bő olaj

1. A sajtot 4 ujjnyi vastag szeletre vágjuk, majd elfelezzük, hogy 8 szeletet kapjunk belőle. Ha camembert-t sütünk, akkor azt kicsomagoljuk, és egyenként elnegyedeljük. Ebből 12 rántani való sajtdarabot kapunk.
2. A bundázáshoz valókat kikészítjük: a lisztet, a kissé fölvert tojást meg a zsemlemorzsát külön tányérban egymás mellé rakjuk.
3. A sajtszeleteket duplán bundázzuk, azaz először a lisztbe, majd a tojásba, azután a zsemlemorzsaiba forgatjuk, majd ismét a tojásba és a morzsába mártjuk. Csak így lesz a bundája olyan vastag, hogy a sütés közben fölolvadt sajt ne folyjon ki belőle.
4. A sajt sütéséhez szükséges olajat (legalább 3 decit) magas falú serpenyőben feltesszük melegedni, ha fritózt használunk, akkor azt bekapcsoljuk. A sajtokat - egyszerre csak annyit, amennyi az olajba kényelmesen belefér - oldalanként 2-2 percig sütjük, papírtörölközőre szedjük, hogy lecsöpögjön.
5. Párolt rizst és tartármártást kínálunk hozzá, de a rántott camembert-nek tartár helyett az áfonyaöntet is nagyszerű és különleges kiegészítője lehet. Ehhez személyenként 2-3 evőkanál áfonyalekvárt néhány csepp vízzel fölforralunk, esetleg leheletnyi őrölt borssal és mustárral is ízesítjük.

Jó tanács

- Régi trükk, hogy a sajtot hideg vízbe mártjuk, s csak ezután kezdjük panírozni; így jobban

Rántott sajt és camembert

rátapad a liszt, majd a tojás és a morzsa.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag (átlag, kiegészítők nélkül): 708 kcal