

Kuorrutettu Feta (Saganaki)

4 annosta

300 g Feta Dodoni

1 kananmuna

1 1/2 dl korppujauhoja

1/2 dl oliiviöljyä

2 rkl voita



1. Leikkaa juustot siivuiksi

2. Vatkaa muna. Kasta juustot kananmunaan ja pyörittele korppujauhoissa

3. Kuumenna oliiviöljy ja voi pannussa ja paista, kunnes kumpikin pinta on kauniiksi ruskettunut.

4. Tarjoa heti esimerkiksi kevyen vihersalaatin, kapristen ja sitruunan kera.

Kuorrutettu Feta (Saganaki) sopii niin alkuruuaksi, kuin kevyeksi iltapalaksi annoksen koosta riippuen.

Maistuu erinomaisesti oluen kanssa.