



Saganaki

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

- 120 g de fromage grec, à défaut de la tomme de brebis
- Farine
- Eau
- Huile de friture
- 1 citron

Coupez le fromage en tranches d'1 cm d'épaisseur min.

Trempez le fromage dans l'eau puis dans le bol de farine. Bien enrober le fromage de farine. Eliminer le surplus de farine.

Faire frire le fromage dans de l'huile chaude de chaque côté.

Tamponnez avec du papier absorbant.

Servir bien chaud avec un filet de citron.