

Chlebowe kęski



Składniki

20 szt. - czerstwy chleb
250 g - mięso mielone
2 łyżeczka - majeranek
1 szczypta - sól morską
3 szt. - czosnek
1 szczypta - pieprz
150 g - żółty ser tarty
100 g - masło
10 łyżka - bułka tarta
4 szt. - jajka
50 ml - olej

Opis wykonania

To danie wymyśliłam, gdy zostało w domu za dużo chleba. Jedzenia nie powinno się wyrzucać, więc powstały takie oto smaczne kęski!

Z chleba poodcinać skórki. (Skórki kroję w kostkę i robię z nich grzanki do zupy w różnych smakach np. ziołowe, paprykowe..) Każdą kromkę posmarować cienko masłem i przeciąć w pół – formując kwadraciki lub trójkąciki. Każdą połówkę posmarować farszem (mięsem wyrobionym z majerankiem, solą, pieprzem i 2 posiekanymi ząbkami czosnku) i niewielkim kawałkiem serka (nie może wystawać poza chleb), złożyć. Tak przygotowany kęsek maczać w roztrzepanym jajku i obtoczyć w bułce tartej – smażyć na oleju z każdej strony aż się wierzch zrumieni. Doskonale smakują z keczupem:)