

Steiktur ostur



Gouda ostur (þessi í rauða plastinu)

Rasp

Salt,

pipar

Egg

Hveiti

Krydd

Aðferð:

Skerið ostinn í hæfilega þykka bita.

Setjið rasp,salt og pipar í skál.

Setjið hveiti í sér skál.

Setjið egg í sér skál og þískið með gaffli.

Veltið ostinum upp úr hveiti, því næst egg og að lokum raspi.

Gætið að osturinn sé vel þakinn raspi (þ.e. að hvergi sjáist í ostinn).

Stundum þarf að velta ostinum aftur upp úr egginu og raspinum.

Setjið olíu á pönnu þannig að hún þeki helminginn af ostinum.

Steikið í um 3 mínútur á hvorri hlið.

Gott að hafa franskar, tartarsósu, gúrku og tómata með.