

Ingrediënten voor 4 personen

350 gram kefalotiri of kefalograviera of een andere harde, pittige kaas, bloem, peper, olie om te bakken, 1 citroen.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Grieks
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

tiri saganaki

Griekse gebakken kaas

Hulpmiddelen

Een groot mes, koekepan

Vorbereiding

De kaas in 4 gelijke schijven snijden, 2 - 3 eetlepels bloem met een beetje peper door elkaar mengen.

Bereidingswijze

De schijven kaas door het meelmengsel halen en in de hete olie aan beide kanten bakken. Leg ze op een schaal en knijp er het sap van de citroen over uit. Gelijk serveren.

Serveertips

Een heerlijke meze voor bij een glaasje ouzo