

hors-
d'œuvre



Bâtonnets de Paneer Buffalo

350 g de Paneer

½ tasse de sauce Buffalo pour ailes

Sel au goût

Huile à vaporiser

Créé par: Kravings

Temps de préparation: 5 minutes
Prête en: 30 minutes ou moins
Donne: 2-4

1. Couper le Paneer en bâtonnets épais.
2. Verser la sauce sur le Paneer, et ajouter du sel.
3. Recouvrir le Paneer de sauce.
4. Chauffer le gril ou un poêlon vaporisé d'huile pour empêcher de coller.
5. Déposer le Paneer et cuire jusqu'à bien saisi d'un côté; retourner de l'autre côté.
6. Cuire des deux côtés et servir avec une trempette.