

## Arbuz smażony

### MYSZKA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**mąka ziemniaczana**

**arbuz**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z miąższu arbuza usunąć pestki, pokroić w plastry o grubości około 1 cm. Białko jajka ubić na pianę, wymieszać z mąką ziemniaczaną w takich proporcjach aby uzyskać ciasto o konsystencji ciasta naleśnikowego. W rondlu rozgrzać olej, każdy kawałek arbuza moczyć w cieście i smażyć aż ciasto się lekko zbrązowi. Wyjmować łyżką cedzakową na papierowy ręcznik aby odsączyć z nadmiaru oleju. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.