

Chrupiąca cukinia

JASTINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 szt.
mleko	1/2 szklanki
jajko	2 szt.
mąka pszenna	1 szklanka
kostka rosołowa	1 szt.
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć, pokroić na centymetrowa plastry, posypać solą i pieprzem. Jajka roztrzepać z mąką, mlekiem i kostką rosołową. Ciasto musi mieć gęstszą konsystencję niż ciasto naleśnikowe. Plastry z cukinii maczamy w cieście z obu stron. Smażymy na rozgrzanym oleju na złocisty kolor.