

Frytki z cukinii z dipem serowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	2 sztuki
mąka kukurydziana	1 szklanka
jajko	2 sztuki
woda gazowana	125 ml
olej rzepakowy	1 litr
gęsty jogurt naturalny	100 ml
ser kozi kremowy	100 gramów
kapary całe Smak	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
Musztarda kremaska Prymat	1 łyżka
sok z cytryny	0.5 sztuki
bazylią świeża	
Do smaku	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie kroimy wzdłuż, wyjmujemy nożem nasiona, kroimy w słupki ok. 5 cm długości.

Przerzucamy do miski, doprawiamy solą i pieprzem.

Przygotowujemy ciasto o konsystencji majonezu: łączymy mikserem jajka, wodę gazowaną i mąkę kukurydzianą. Doprawiamy papryką mieloną.

Przygotowujemy dip: łączymy jogurt i ser kozi z oliwą, musztardą, sokiem z cytryny, kaparami oraz posiekaną bazylią. Doprawiamy pieprzem i solą.

Cukinię panierujemy w cieście. Smażymy na głębokim, mocno rozgrzanym oleju na złoty kolor (ok. 3 minut), po czym odsączamy z tłuszczu.

Frytki z cukinii podajemy z zimnym dipem jogurtowym.