

## kotleciki z cukini

**KATARZYNA158**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	50 dkg
<b>mąka</b>	1/2 szklanki
<b>sól</b>	1
<b>koper siekany</b>	6 łyżek
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>olej do smażenia</b>	1
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukinie kroimy w plastry około 1 - 1,5 cm, obtaczamy w mące połączonej z chili i solą , smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Układamy na talerzyku, wyciskamy na każdy kotlecik odrobinę czosnku, posypujemy koperkiem