

## Kotlety z cukinii w cieście naleśnikowym



**BET13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	1 sztuka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mleko</b>	200 ml
<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>woda</b>	100 ml
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię umyć, pokroić w plastry, jeśli trzeba usunąć środek ( u mnie za pomocą małej szklaneczki), przyprawić i odstawić na około 30 minut.
- KROK 2 Z reszty składników przygotować ciasto naleśnikowe. Cukinię moczyć w cieście i dawać na rozgrzaną patelnię. Piec do momentu, aż cukinia będzie miękka.
- KROK 3 U mnie kotleciki podane z frytkami i surówka z pomidora, papryki i kukurydzy.