

Racuszki z cukini



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
mąka pszenna	3 łyżki
jajko	1 szt
mleko	2 łyżki
sól do smaku	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
olej do smażenia	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię trzemy na grubych oczkach.

Odciskamy nadmiar wody.

Dodajemy do niej mąkę, jajko i mleko.

Doprawiamy szczyptą soli i pieprzu.

Mieszamy.

Smażymy na rozgrzanej oliwie formując racuszki, przez ok. 4-5 min. z każdej strony.

Po usmażeniu przekładamy na papierowy ręcznik, by pozbawić je nadmiaru tłuszczu.

* Możemy zjadać solo lub z ulubionym sosem np. jogurtowo - czosnkowym.