

Ogórki po brazylijsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
skórka otarta z 1/2 cytryny	
mąka	1/2 szklanki
sól i pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać, ewentualnie usunąć pestki i pokroić na dość duże słupki. Lekko osolić i obtoczyć w mące. Jajka ubić z solą, pieprzem oraz skórą z cytryny. Kawałki ogórka maczać w jajku, smażyć na złoty kolor. Odsączyć z tłuszczu jak pączki.