

Cukinia smażona w cieście



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
mąka	1-2 szklanki
jajko	1-2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tymianek	do smaku
bazylia	do smaku
woda	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać i pokroić na plastry grubości około 2-4mm. Z mąki, jajek i wody lub mleka wyrobić rzadkie ciasto. Ilość potrzebnego ciasta zależy od wielkości cukinii. Ciasto doprawić solą, pieprzem i ziołami. Cukinię obtaczać najpierw w mące, a potem w cieście i smażyć na rozgrzanej patelni z obu stron na złoty kolor.