

Cukinia panierowana w sezamie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2-3 szt
mąka	6 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
sezam	1 szklanka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
cukinia	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać i pokroić na 1-1,5 cm plastry, opruszyć solą i pieprzem. Obtoczyć w mące, rozczepanym jajku oraz w sezamie pomieszanym z bułką tartą. Smażyć na oleju. Dobrze smakuje zapieczona z żółtym serem.