

Cukinia w kokosie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kefir	1 szklanka
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
wiórka kokosowe	1 szklanka
sól	do smaku
olej do smażenia	
cukinia	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć, obrać i pokroić w plastry. Do miseczki wlać kefir, dodać mąkę i szczyptę soli. Zanurzać w przygotowanym kefirze cukinię, następnie obtoczyć ją w wiórkach kokosowych wymieszanych z bułką tartą. Smażyć na oleju na złoty kolor. Podawać np. z dodatkiem śmietany.