

Cukinia smażona z pomidorami i serem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczupłe, nieduże cukinie	2
plasterków sera Mozzarella (takiego w bloku)	kilka
pęczka cienkiego szczypiorku	1/3
olej	kilka łyżek
jajko	1-2 szt.
mąka pszenna	3-4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3/4 szklanki
pomidory	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię, pomidory i szczypiorek umyć, osączyć dokładnie. Cukinię, ze skórką, pokroić w grube plastry, oprószyć je solą. Panierować kolejno w mące zmieszanej z ostrą papryką, jajku i bułce tartej. Kłaść na patelnię z rozgrzanym olejem. Smażyć po 2-3 min. a obu stron aż ładnie się zrumieni. Na każdym kawałku cukinii położyć plasterkę pomidora, na to kawałek sera i smażyć jeszcze chwilę na małym ogniu, pod przykryciem, aż ser się rozpuści. Podawać posypane szczypiorkiem.