

Cukinia z jajeczkiem



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinii	1 szt
jajek	8 sztuk
sól, pieprz	do smaku
olej	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cukinię pokroić na plastry o grubości ok 1,5 cm. Wydrążyć nasiona ze środka i oprószyć pieprzem. Dwa jajka roztrzepać z łyżką wody. Można dodać trochę soli. Przygotować bułkę tartą. Na patelni rozgrzać olej. Cukinie panierować w bułce tartej, jajku i znów bułce. Smażyć na wolnym ogniu do półmiękości cukinii zostawiając jedną stronę mniej dopieczoną. Gdy przewrócimy cukinię na tę właśnie stronę do środka cukinii wbijamy jajko. I smażyjemy do jego ścięcia. Jeśli ktoś lubi jajko bardziej ścięte może polać je z wierzchu gorącym tłuszczem. Po zdjęciu z patelni osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Przed podaniem można lekko oprószyć solą.