

Krążki z kabaczka w cieście paprykowo-serowym (bez glutenu)



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kabaczek 1 sztuka

Ciasto:

jajko 2 sztuki
mleko 50 mililitrów
woda 50 mililitrów
mąka ryżowa 15-16 łyżek
parmezan starty 2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat 1 szczypta
Papryka słodka mielona Prymat 1 łyżeczka
sól i pieprz

Dodatkowo:

mąka ryżowa
olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kabaczka obrać, umyć i pokroić na plastry o grubości około 1 cm. (Jeśli używacie młodej cukinii - nie należy jej obierać.) Następnie w każdym krążku wyciąć mniejszy otwór.
(zrobiłam to za pomocą korka po wodzie mineralnej)
- KROK 2 Przygotować ciasto. Jajka zmiksować z mlekiem i wodą. Dodać mąkę, parmezan i sodę oczyszczoną. Całość doprawić do smaku i odstawić na 5 minut.
(Ciasto lekko zgęstnieje, dzięki czemu będzie bardziej zwarte. Powinno być dość gęste. W razie czego można dolać mleka/wody lub jak będzie za rzadkie - dosypać odrobinę mąki.)
- KROK 3 Po tym czasie każdy krążek dokładnie obtoczyć w mące i kolejno w cieście.
- KROK 4 Smażyć (na rozgrzanym oleju) z obu stron na złoty kolor. Odsączyć z nadmiaru tłuszczu - na ręczniku kuchennym.