

CUKINIA W LEKKIEJ PANIERCE



IZABELA KAMILA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 szt.
mąka	1 szkl.
olej do smażenia	
cukinia	1-2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie (młode z drobnymi pestkami) umyć, obrać, bardzo małych nie obieramy.
Pokroić na dość cienkie plastry. Krążki otaczać najpierw w mące z przyprawami, następnie w rozkłóconych jajkach - z obu stron.
Rozgrzać patelnię z olejem. Smażyć na rumiano. Podawać do surówki.
Smacznego!