

Cukinia w panierce z papryką mieloną



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	2 sztuka
bułka tarta pikantna	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	2 opakowania
tłuszcz do smażenia	do smaku
sól	do smaku
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę tartą wymieszać z papryką w jednej miseczce. W kolejnej miseczce roztrzepujemy jajka. Cukinię starannie myjemy a następnie kroimy w plasterki. Cukinię moczyć w jaku a następnie panierować w bułce tartej z papryką. Gotowe smażymy na złoty kolorek. Smacznego !!