

kotlety z cukini.



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia

jajko 2

mąka 5 dkg

ziarenka sezamu 10 dkg

śmietana 25 dkg

pęczek koperku

czosnek 1 ząbek

olej 5 łyżkek

sól, pieprz

twarożek 25 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukinie kroimy w grube plastry, oprószyć solą i pieprzem. panierujemy kolejno w mące, rozkłóconych jajkach i sezamie. dociskamy sezamową warstwę. SOS; śmietanę mieszamy z twarożkiem na gładką masę. koperek i czosnek drobno siekamy i dodajemy do masy. doprawiamy mieszamy. cukinie smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron. polewamy sosem. podajemy z pieczywem.