
Cukinia w cieście

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1118 razy.

Kuchnia irakijska

1/2 szklanki wody

1/2 szklanki mąki

1 jajo roztrzepane

1/2 łyżeczki soli

2 młode cukinie obrane pokrajane w plastry centymetrowej długości

olej do smażenia

sos:

1 i 1/2 szklanki jogurtu lub zsiadłego mleka

sól i roztarty czosnek do smaku

Wymieszać ze sobą składniki sosu, odstawić . Z wody, mąki, jaja i soli wyrobić ciasto (gdyby było zbyt rzadkie doda trochę mąki). Rozgrzać olej na dużej patelni. Cukinię zanurzyć w cieście i smażyć z obu stron na złoty kolor. Natychmiast podawać na gorącym półmisku polaną sosem, z surówką z białej kapusty.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD