
Kuleczki włoskie z cukinii

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1859 razy.

SKŁADNIKI

- * 40 dag cukinii
- * 20 dag łagodnego żółtego sera
- * 20 dag bułki
- * 2 jajka
- * 2 łyżeczki do kawy suszonego oregano
- * sól, pieprz mielony, oliwa do smażenia

Cukinię umyć , zetrzeć na grubej tarce bez obierania. Przełożyć na sitko, posolić i osączać przez 20 minut. Potem przepłukać i wycisnąć . Rozdrobnić bułkę i na tarce zetrzeć ser. Wymieszać wszystko, dodając jajka i oregano, posolić , posypać pieprzem.

Jeżeli masa jest zbyt rzadka, dodać jeszcze trochę bułki lub bułki tartej. Uformować kuleczki wielkości orzecha.

Podgrzać oliwę na patelni, włożyć kuleczki. Usmażyć na złoty kolor ze wszystkich stron. Podawać jako przystawkę z sałatą lub jako drugie danie z makaronem i sosem pomidorowym.

na podst. "Urody"