
Cukinia smażona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3416 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

600 g małych cukini,

200 ml oleju.

Sos winegret:

6 łyzek oliwy,

1 ząbek czosnku,

2 łyżki octu winnego lub soku z cytryny,

kilka listków świeżej bazylii,

sol, pieprz.

1. Cukinie umyc, odciąć konce, pokroić na plasterki grubości 5-6 mm. Na patelni rozgrzać olej. Wrzucić plasterki cukini i smażyć na złoty kolor.

2. Przygotować sos: czosnek rozgnieść, utrzeć z solą, dodać pieprz, ocet, oliwę i pokrojone listki bazylii. Dokładnie wymieszać.

3. Cukinie przełożyć do miski. Polać sosem, odstawić na 1 godz. Do sosu można dodać, zamiast bazylii, oregano.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 21.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)