
Smażona cukinia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2148 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 kg sredniej cukinii,

250 g maki,

250 ml wody,

125 ml oleju,

1 jajo,

sol, pieprz.

1. Cukinie umyc, osuszyc, pociac wzdluz na cienkie plastry, osolic i polozyc na ociekaczu.

2. Make ubic z woda i jajem, dodac sol i pieprz. Ciasto powinno miec konsystencje gestej smietany.

3. W glębokiej patelni rozgrzac olej.

4. Plastry cukinii zanurzac calkowicie w ciescie i wrzucac na olej. Opiec obie strony.

5. Podawac gorace, mozna polac pikantnym sosem pomidorowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 78.

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