

Cukinia w Panierce jak Schabowy.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **474** Ocena: **8562**

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 średniej wielkości cukinia
- sól i pieprz do smaku
- curry do smaku
- mąka do obtoczenia
- 1 jajko L
- bułka tarta do obtoczenia
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię umyć obrać ze skórki chyba, że jest to młoda cukinia to można skórkę pozostawić. Pokroić na plastry 1,5-2 cm, posolić i odstawić na durszlaku, żeby puściła sok na ok. 10 min. Po tym czasie roztrześć na talerzyku jajko, ze szczyptą soli, pieprzu oraz curry. Krążki cukinii obtoczy w mące, w jajku, na końcu w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju, na średnim ogniu z obu stron na złoto. Podawać na ciepło np. z sosem czosnkowym, choć sama bez niczego też jest pyszna.

Twoje notatki do przepisu: