

Parmezanowe frytki cukiniowe z białym sosem



Autor: **codziennik_kulinary**

Przepisów: **109** Ocena: **1052**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 małe cukinie (lub jedna duża)
- 1 szklanka bułki tartej typu PANKO
- 2 jajka
- 2 łyżki mieszanki ziół włoskich
- 1/2 szklanki parmezanu
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- sól i pieprz do smaku
- papier pergaminowy do wyłożenia blachy
- Składniki na biały sos:
 - 1 ząbek czosnku
 - sól do smaku
 - 2 łyżki posiekanej pietruszki
 - 2 łyżki posiekanego szczypiorku
 - 1 szklanka majonezu
 - 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
 - ok. 1/3 szklanki maślanki
 - 1 łyżka octu winnego
 - kilka kropel sosu Worcestershire
 - świeżo mielony czarny pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie kroimy na paski. Piekarnik rozgrzewamy do 220 C.
- 2 Do jednej miseczki wsypujemy mąkę. Do drugiej bułkę tartą z parmezanem, mieszaną ziół włoskich, odrobiną soli i pieprzu.
- 3 Jajka rozkłócamy widelcem do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 4 Kawałki cukinii obtaczamy najpierw w mące, potem jajku, a na końcu w mieszance z bułką tartą.
- 5 Blachę wykładamy papierem pergaminowym. Układamy następnie obtoczone kawałki cukinii i wstawiamy do piekarnika.
- 6 Cukinię pieczemy ok. 20-22 minut, lub do uzyskania złotego koloru. W międzyczasie

przygotowujemy biały sos.

- 7 Ząbek czosnku miażdżymy spodem szklanego słoika lub szklanki, a następnie drobno kroimy. Mieszamy śmietanę, majonez, maślanę. Doprawiamy sosem Worcestershire, octem, solą i pieprzem do smaku. Dodajemy posiekany szczypiorek i pietruszkę.
- 8 Podajemy zaraz po wyciągnięciu z piekarnika.

Twoje notatki do przepisu: