

Kotlety z cukini



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10/10

Składniki:

- cukinia - 0,5 kg
- sól
- jajko - 2 szt.
- bułka tarta
- olej

Opis przygotowania:

Cukinię bez obierania ze skóry pokroić na grubsze plastry (ok. 1 cm). Posolić z obu stron. Zostawić na ok. 15 min. Maczać w jajku. Obtaczać w bułce tartej/bułce tartej+mące z każdej strony. Rozgrzać olej na patelni. Smażyć na średnim płomieniu do uzyskania miękkości cukinii, czyli ok. 1 min. Podawać solo na ciepło, można dodatkowo posolić.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!