

Cukinia w cieście

data aktualizacji: 2021.01.20 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

- 1 cukinia (ok. 500 g)
- masło lub olej do smażenia

CIASTO NALEŚNIKOWE

- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki mleka
- 1 jajko

- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

- Cukinię pokroić na ok. 1/2 cm plasterki. W misce połączyć składniki ciasta naleśnikowego: wsypać mąkę, dodać proszek do pieczenia i sól. Dodać jajko i wlewając po trochu mleka mieszać składniki energicznie rózgą, aż otrzymamy gładkie ciasto.
- Rozgrzać dużą patelnię z tłuszczem. Wkładać do ciasta partiami plastry cukinii i zanurzać je w cieście. Kłaść na patelni i smażyć na umiarkowanym ogniu na złoty kolor przez ok. 1 - 2 minuty z każdej strony.
- Odkładać na ręczniki papierowe lub bezpośrednio na talerz. W razie potrzeby uzupełnić tłuszcz podczas smażenia kolejnej partii cukinii.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37870-cukinia-w-ciescie>