

Panierowane kwiaty z cukinii



Autor: **brysska**
Przepisów: 539 Ocena: 19316

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- kilka kwiatów cukinii
- 2 jajka
- bułka tarta
- sól i pieprz
- olej kokosowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kwiaty z cukinii oczyszczamy z pręcików, delikatnie płuczemy pod bieżącą wodą i osuszamy.



- 2 Jajka lekko ubijamy widelcem z dodatkiem soli i pieprzu. W doprawionych jajkach maczamy kwiaty cukinii.



3 Obtaczamy je w bułce tartej.



4 Panierowane kwiaty układamy na patelni z rozgrzanym olejem kokosowym.



5 Smażymy jak kotlety z obu stron na złoto - brązowy kolor.



6 Podajemy na gorąco z ulubionym sosem.



7 Smacznego !!!



8 ;-D



Twoje notatki do przepisu: