

Smazone kwiaty cukinii



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **891** Ocena: **18130**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Kwiaty cukinii lub innych kabaczków
- feta lub inny twarożek
- śmietana 18 %
- Pieprz
- ulubione zioła, u mnie bazylia
- czosnek opcjonalnie 1 ząbek
- ciasto naleśnikowe: jajo, mąka, woda, sól
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wcześniej zrobiłam kwiaty cukinii faszerowane twarożkiem kanapkowym z dodatkiem koperku.



- 2 Tym razem zrobiłam z fetą 1/4 opakowania, śmietaną 1 łyżką, pieprzem i bazylią. Jeśli używanie nie solonego twarożku to trzeba doprawić.

Całość wymieszałam, farsz włożyłam łyżeczką w kwiaty.
Zanurzyłam w gęstszym cieście naleśnikowym i usmażyłam na rumiano.



3 W zeszły weekend cukinie i kabaczki jeszcze u mnie kwitły.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: