

Cuketa v hermelínovém těstíčku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

2092 kalorií , 0 g cukrů , 114 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: sylver

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketa-v-hermelinovem-testicku>

Příprava

Vejce rozklepneme do misky, přilijeme víno a rozšleháme. Osolíme, přidáme špetku chilli koření. Sýr nastrouháme najemno a přidáme společně s hrstí strouhanky do směsi v misce. Promícháme a pomalu přisypáváme mouku tak, aby nebylo těstíčko moc husté. Očištěnou cuketu nakrájíme na kolečka asi 1 cm silná. Namáčíme v těstíčku a smažíme po obou stranách v rozpáleném tuku.

Tip k receptu

Jako příloha se hodí okurkový, rajčatový, nebo jiný zeleninový salát.

Ingredience

- 1/2 cukety
- 1 plísňový sýr Hermelín
- 2 slepičí vejce
- 100 ml bílého vína
- hrst strouhanky
- špetka soli
- špetka chilli koření
- 3 lžíce polohrubé mouky
- rostlinný olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Vegetarián, Hlavní chod

