

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

Vejsce 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

