




Piegowata cukinia

 Melanika

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cukinia - 2 szt.

olej - 3-4 łyżka

bułka tarta - 6 łyżka

sezam - 6 łyżka

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie po umyciu i wysuszeniu pokroić w plastry. Jajka wybić, dodać sól i pieprz, rozbełtać. Bułkę tartą wymieszać z sezamem. Plastry cukinii moczyć w jajku i obtaczać w panierce, smażyć na silnie rozgrzanym oleju przez 2 minuty z każdej strony.