



Chipsy z cukinii

 MamaNaMedal


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Średnia lub duża cukinia - 1 szt.

bułka tarta - trochę

olej - trochę

jajo - 1 szt.

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie obieramy oraz kroimy na plastry, po tym czasie maczamy w rozbełtanym jajku z dodatkiem soli oraz obtaczamy w bułce tartej.

Wrzucamy na rozgrzany tłuszcz.
Smażymy po 2 minuty z obu stron na złocisty kolor i wyciągamy delikatnie widelcem.

Uwaga! Nie należy dziabnąć ani przebijać w trakcie smażenia plastrów cukinii ponieważ jest to warzywo wodniste i można się bardzo łatwo poparzyć.