



## Składniki:

- cukinie - 2 sztuki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej do smażenia
- sól do smaku - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  6 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Pokrój umytą cukinię na centymetrowe plastry, posyp pieprzem i solą (jeśli uważasz, że jest to konieczne).
2. Roztrzep jajka z mąką, mlekiem, rozkruszoną kostką Rosołu wołowego Knorr oraz pieprzem (tak, by ciasto było bardziej gęste niż na naleśniki - nie może spływać z cukinii).
3. Maczaj plastry cukinii w cieście z obu stron i smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor. W ten sposób możesz przyrządzić też inne warzywa. Możesz także podgrzewać je na grillu.