



przepisy.pl

Smażone kwiaty cukinii faszerowane ziemniakami



foto: Iza Kulińska

30 minut 2 osoby Łatwe

Składniki:

- kwiaty cukinii, żeńskie, z małymi cukiniami, duże - 4 sztuki
- cebula - 0.5 sztuk
- posiekana mięta - 0.5 łyżeczek
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- pieprz ziołowy - 3 szczypty
- olej do smażenia - 0.33 szklanek
- Sos pieczarkowy ze śmietanką Knorr** - 1 łyżeczka
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziołowy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kwiaty delikatnie opłucz i osusz, wyłam słupek kwiatowy ze środka. Ziemniaki przełóż do miski. Na patelni podsmaż boczek aż się zrumieni, dodaj posiekaną cebulę i zeszklij ją. Dodaj to do ziemniaków. Dosyp sos pieczarkowy w proszku, starty ser, posiekaną miętę i dopraw pieprzem ziołowym.
2. Jogurt wymieszaj dokładnie z sosem czosnkowym, odstaw. Przy pomocy łyżeczki nakładaj masę ziemniaczaną do środka kwiatów - delikatnie żeby ich nie rozerwać. Końce płatków lekko skręć. Opanieruj kwiaty w jajku a następnie w bułce tartej. Smaż na rozgrzanym oleju aż całe ładnie się zrumienią. Po usmażeniu osącz na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.
3. Podawaj gorące, z dodatkiem sosu jogurtowego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl