

Vysmážené cukiny s jednoduchou paradajkovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z paradajok (5 ks) vyberieme semienka. Dužinu nakrájame na kúsky a rozmixujeme v mixéri spolu s bazalkou, soľou, korením, cesnakom a olejom. Cukiny (8 ks) nakrájame po dĺžke, obalíme v trojobale (múka, rozšľahané vajce (2 ks) a strúhanka a vysmažíme v oleji. Po vybratí z oleja osolíme. Podávame ich s paradajkovou omáčkou, ozdobíme čerstvými bylinkami.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 10 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 10 g
- **Cuketa** - 800 g
- **Paradajky** - 350 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

