

Cuketové smaženky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 500 g
- mořská sůl 1 lžíce
- chilli omáčka 2 lžíce
- čerstvě sekaný kopr 1 lžíce
- olej na smažení 1 cl
- **Těstíčko**
- hladká mouka 100 g
- sůl 1 špetka
- olivový olej 2 lžíce
- bílek 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Těstíčko: mouku a sůl nasypete doprostřed mísy, přidejte olej a potom pomalu přilévejte asi 130-150 ml vody za současného promíchávání. Nechte 15 minut odpočívat.

2

Mezitím nakrájejte cukety na tenké kousky (asi 8 cm dlouhé). Dejte je na cedník a nad talířem je

důkladně posypte mořskou solí. Nechte je odpočívat, jen je občas protřeste.

3

V malé misce smíchejte chilli omáčku, ocet a kopr nebo mátu.

4

V hluboké pánvi rozežřete slunečnicový olej asi na 180 °C. Bílky vyšlehejte do tuhého sněhu a ten vmíchejte do těstíčka. Kousky cuket oklepejte a osušte kuchyňskou utěrkou a potom je opatrně obalte v těstíčku v několika dávkách. Smažte asi 2–3 minuty, dochuťte a podávejte horké s omáčkou na namáčení

Poznámka:

Vyzkoušejte cuketové smaženky s chilli omáčkou. Ideální chuťovka na vaší párty, ale věřte, že jsou tak dobré, že si je budete připravovat i ve všední dny,