

Skořicové kroužky z cukety

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- cuketa 1 ks
- mléko 250 ml
- mouka hladká 100 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- dle chuti cukr skořicový 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Cuketu omyjeme, oloupeme a nakrájíme na silnější kolečka. Dužinu z nich vykrojíme nebo vydlabeme lžičkou.

Z mléka, mouky, vajec a soli umícháme husté těstíčko (podle potřeby ještě přidáme mouku), ve kterém kroužky namáčíme, a smažíme na oleji.

Dozlatova opečené cuketové kroužky obalujeme ve skořicovém cukru.