

# (odc.23) małe cukinie w cieście

(Zucchini fritti)

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.23)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

1 szklanka mąki z proszkiem do pieczenia (szklanka zwykłej mąki + 1,5 łyżeczki (7,5 ml) proszku do pieczenia)  
1 szklanka (250 ml) piwa  
1 białko jaja  
8 małych cukinii (z kwiatami)  
olej roślinny do smażenia  
2 czerwone papryczki chilli  
garść liści mięty  
ocet ziołowy lub z białego wina  
sól

## **Przygotowanie**

Wsypać mąkę do miski. Wlać piwo. Ubić razem do konsystencji gęstej śmietany. Dodać dużą szczyptę soli i dobrze wymieszać. Ubić na sztywno białko i delikatnie wmieszać do masy. Cukinie rozkroić wzdłuż od strony pędu (nie do końca). Do rondła wlać olej na głębokość 3-4 cm i dobrze rozgrzać.

Wrzucić cukinie do ciasta i dobrze obtoczyć. Strząsnąć nadmiar ciasta i włożyć cukinie do gorącego oleju ruchem od siebie. Smażyć na złoto z obu stron. Wyjąć cukinie z oleju, osączyć i rozłożyć na papierze kuchennym, by wchłoniął nadmiar tłuszczu. Papryczki chilli oczyścić z pestek i drobno posiekać. Cienko pokroić mięętę. Ułożyć cukinie na talerzu, posypać solą, chilli i mięętą i skropić octem.

W ten sam sposób można przyrządzić inne warzywa.

© Jamie Oliver 2002