

Cuketové hranolky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	střední cuketa
2 ks	vejce
1/2 hrnku	strouhaný tvrdý sýr (eidam, parmazán...)
1 hrnek	strouhanka
	sůl
	mletý pepř
	koření dle chuti



Postup přípravy

Cuketu důkladně omyjeme, odřežeme konce a pokrájíme na podlouhlé širší hranolky. V jedné misce rozšleháme vejce. V další smícháme strouhanku a k ní nejemno přistrouháme tvrdý sýr. Také přidáme sůl, pepř a koření dle chuti (doporučujeme například uzenou mletou papriku nebo koření na americké brambory), od každého asi půl lžičky. Každou hranolku obalíme ve vajíčku a poté ve strouhankové směsi. Klademe na plech vystlaný pečicím papírem. Takto připravené hranolky vložíme do rozpálené trouby na 180°C přibližně na 20 minut, dokud nezezlátnou. Podáváme například s jogurtovým dipem.