



Paistetut kesä-kurpitsaviipaleet

Aineet: 1 kg kesäkurpitsaa
suolaa, pippuria
vehnäjauhoja
tarpeen mukaan oliiviöljyä paistamiseen

Valmistus: Leikkaa kesäkurpitsat poikittain tai pitkittäin ohuiksi viipaleiksi. Mausta viipaleet suolalla ja pippurilla ja kääntele ne vehnäjauhoissa. Kuumenna oliiviöljyä pannussa ja paista kesäkurpitsaviipaleet kauniin ruskeiksi molemmilta puolilta. Kuivaa liika öljy talouspaperiin . Tarjoa paistetut kesäkurpitsanviipaleet kuumina sellaisinaan, peruna-valkosipulisoseen kanssa tai grillattujen porsaankyljysten lisäkkeenä.

www.superkokki.com