



DOVLECEI PANE

Timp preparare: 15 min Numar portii: 1

Realizam intr-un castron, paneul: amestecam oul cu faina si cu putina sare. Cand compozitia este omogena, taiem felii de dovlecel nu foarte subtiri, si le dam prin pane. Daca ne dorim sa iasa crocant, le dam apoi prin pesmet (daca nu aveti pesmet in casa, puteti zdrobi paine uscata si folosi).

Intr-o cratita punem uleiul si il verificam daca s-a incins, punand o picatura de pane. Daca aceasta incepe sa se prajeasca instant, inseamna ca uleiul s-a incins. Putem adauga feliile de dovlecel si le lasam pana se rumenesc pe ambele parti.

Puteti sa le stropiti cu putin dressing format din zeama de lamaie, usturoi si patrunjel.

Ingrediente:

- 1 dovlecel
- 1 ou
- 50g faina
- pesmet
- 150ml ulei
- verdeata

*Paneul poate fi facut si vegan: combinati doar apa cu faina, fara ou.

**Puteti folosi si alte legume daca nu aveti dovlecel: vanata, ciuperci, etc.