Chipsy z cukinii z serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

2	młode cukinie
4 łyżki	bułki tartej
4 łyżki	startego na drobno sera DŽIUGAS
do smaku	ulubione przyprawy
4 łyżki	mleka

Przyrządzanie

Pokrojone cukinie zamoczyć w mleku i obtaczać w mieszance bułki tartej, sera oraz przypraw. Układać na blasze wyścielonej papierem od pieczenia i piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220C przez około 20 minut.

Smacznego!