Чипсы из цуккини с твердым сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

2	молодой цуккини
4 столовых ложки	панировочных сухарей
4 столовых ложки	мелко натертого сыра Džiugas
по вкусу	любымых трав
4 столовых ложки	молока

Приготовление

Нарезанные цуккини окунуть в молоко и обвалять в смеси панировочных сухарей, сыра и приправ. Выложить на покрытый пекарской бумагой противень и запекать 20 минут в разогретой до 220 С духовке.

Приятного аппетита!