

Dovlecei pane



Dragilor, dovlecei pane mananca pana si Bogdi ☐ (si conopida pane ii place), asa ca nu vad de ce nu v-ar placea si voua! ☐

Sunt foarte gustosi si simpli dar cu un sos **tzatziki** ori cu **mujdei de usturoi** sunt incredibil de racoritori si buni!!!!

Ingrediente:

- 2, 3 dovlecei mijlocii
- o lingura de sare grunjoasa
- 2 oua
- sare, piper
- o cana de faina
- ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Curatati de coaja dovleceii, spalati-i bine si taiati-i in felii de cca. 1 cm. grosime. Deci, nici prea subtiri dar nici prea groase, pentru ca focul sa le cuprinda perfect.

Puneti apoi feliile de dovlecel intr-un bol incapator si presarati sarea (sare grunjoasa). Amestecati bine, sa ajunga sarea pe fiecare felie de dovlecel, si lasati cateva minute „sa-si lase apa”. Vreo 10-15 minute, dupa care se scurg bine si se pregatesc de prajit.

Incingeti uleiul intr-o tigaie. Nu va zgarciti cu uleiul ☐ , dovleceii pane ies minunat in baie de ulei.

Bateti ouale cu un praf de sare si piper; rondelele de dovlecel se dau, pe rand, prin faina si apoi prin ou batut.

Prajiti dovleceii in ulei, pe ambele fete, pana se rumenesc frumos. Scoateti-i pe prosoape de hartie, pentru a absorbi excesul de ulei, si...serviti cu pofta! :))

Foarte buni si calzi, si reci acesti **dovlecei pane**, care, la noi, s-au „topit” rapid!!! ☐