

Cukkinilepény



Hozzávalók:

2 db cukkini
 2 db sárgarépa
 1 fej vöröshagyma
 4 – 5 evőkanál rizsliszt /
 finomliszt
 3 db tojás

2 – 3 gerezd fokhagyma
 1 csokor metélő hagyma
 1 csomag sütőpor
 1 teáskanál só
 1 mokkáskanál fekete bors
 2 evőkanál olaj

szószhoz:

5 – 6 gerezd fokhagyma
 1 evőkanál olaj
 2 evőkanál rizsliszt / finomliszt
 2 dl rizstej / tej
 ½ teáskanál só
 ½ teáskanál őrölt bors

Elkészítés:



1 A cukkinit megmossuk, és nagy lyukú sajtreszelőn lereszeljük, megsózzuk, 10 percig állni hagyjuk.



2 A kicsavart cukkinit összekeverjük a reszelt sárgarépával, hozzátesszük a zúzott fokhagymát, őrölt borsot, és lereszelt hagymát, apróra vágott metélő hagymát.



3 Ráöntjük a felvert a tojásokat, és hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet.



4 Óvatosan összedolgozzuk és kiolajozott serpenyőben mindkét oldalát arany barnára sütve kis lepényeket sütünk.



5 Az egy evőkanál olajat a liszttel óvatosan elkezdjük hevíteni, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, és apránként adagolva a tejet.



6 Folyamatos keverés közben sózzuk, borsozzuk és jól összeforraljuk.



30 perc

Pillanatok alatt elkészítheted akár gluténmentes verzióban is rizsliszttel. Igazi vegetáriánus vacsora, de akár köretként is tökéletes.