

## Cukkinifasírt (sima, sajtos)

**Elkészítési idő:** 30 perc

**Kategória:** könnyű

**Hozzávalók:** 2 személyre

600 g cukkini

3 ek zsemlemorzsa

3 ek liszt

1 db tojás

1 gerezd fokhagyma

1 ek reszelt sajt (opcionális)

½ zacskó sütőpor

petrezselyem ízlés szerint

só, bors

1. A megmosott cukkini végét vágd le, majd reszeld le a reszelő nagyobb aprítólyukas oldalán. A lereszelt cukkinit sózd meg 2 kk. sóval és tedd félre 10-15 percre pihenni.
2. Ezt követően nyomkodd ki a felesleges vizet a reszelt zöldségből és tedd egy keverőtálba.
3. Add hozzá a tojást, a zsemlemorzsát, a sütőport és a lisztet. Ízlés szerint színesítsd apróra vágott petrezselyemmel, majd keverd ki a fasírt masszát.
4. Reszelj le egy gerezd fokhagymát és keverd az elkészült masszához.
5. Ha szeretnéd keverhetsz a masszába reszelt sajtot is. Én ketté választottam az alapot és az egyik feléhez kevertem reszelt sajtot a másik felét pedig simán hagytam.
6. Forrósíts fel egy serpenyőt, és locsold meg kevés olívaolajjal, majd egy kanál segítségével formázz lapos fasírtokat.
7. Néhány perc alatt sütsd aranybarnára mindkét oldalát. Az elkészült fasírtok hidegen és melegen is fogyaszthatóak.