



Zucca Mucver

Kabak Múcveri



4-5 zucche
5 cipolle fresche
10-15 prezzemolo
15-20 aneto
3 spicchi d'aglio
3 uova
1 fetto di formaggio
3-4 cucchiai di farina
1 cucchiaiino di peperoncino a rosso
1 cucchiaiino di sale
Per friggere;
1,5-2 bicchieri d'olio vegetale

Le zucche si sbucciano e poi si grattugiano dopo si schiacciano e si mettono nella ciotola da miscelare.

Alla sopra si aggiungono prezzemolo macinato aneto cipolle fresche formaggio testato aglio uova peperoncino a rosso e sale.

Si aggiunge farina e l'acqua finché arriva la coerenza di marmellata.

Nella padella si mette olio. Si riscalda senza friggere. Poi si mettono dalla miscelata di zucca con il cucchiaio e si arrossiscono tutti e due facciate.

Le zucche cucinate si prendono sulla carta così si leva l'olio poi servirsi in fresco.

Nota: Importante di schiacciare delle zucche dopo aver grattugiato. Altrimenti la zucca si lascia il liquido e così cambia la forma di miscelata.