

ОКОНОМИЯКИ

Ингредиенты

- Мука - 180 г
- Бульон - 190 мл
- Яйцо - 1 шт
- Капуста - 300 г
- Цукини - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Зеленый лук - 3-4 пера
- Бекон - 3 ломтика
- Вустерский соус - 5 капель
- Соль - по вкусу
- Растительное масло - для жарки



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Мелко нашинковать капусту.

2

Очистить морковь и натереть на мелкой терке.

3

Очистить цукини от кожицы и натереть на крупной терке.

.....

4

Мелко порубить перья зеленого лука.

.....

5

Разогреть 1 ст. л. Растительного масла, добавить все овощи и тушить 5 мин.

.....

6

В муку влить яйцо, перемешать.

.....

7

Влить бульон тонкой струйкой, постоянно перемешивая, до образования однородной массы.

.....

8

Смешать овощи, вустерский соус и тесто. Посолить, перемешать.

.....

9

Разогреть растительное масло в сковороде с толстым дном, столовой ложкой выложить тесто, разровнять его в блинчик толщиной 5-6 мм.

.....

10

Посыпать кубиками бекона, обжаривать до румяной корочки с обеих сторон на среднем огне.

.....



Приятного вам аппетита :)