

Оладьи из кабачков

Ингредиенты

- Кабачки - 1 кг или цукини
- Мука - 1 стакан
- Яйцо - 2 шт
- Растительное масло - для жарки
- Соль - 1 ч.л
- Укроп - небольшой пучок или петрушка
- Сметана - взбитые сливки или копченая рыба для подачи



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Кабачки вымойте. Если кожица у них не загубела – просто срежьте плодоножки. Если кабачки с толстой шкуркой – снимите ее и удалите семена.

2

Натрите кабачки на мелкой терке. Если сока слишком много, слейте. Добавьте в кабачки яйца, посолите и хорошо перемешайте. Добавьте мелко нарубленную зелень и снова перемешайте.

3

Тонкой струйкой, постоянно помешивая венчиком, введите в смесь просеянную муку. Тесто должно быть без комочков, консистенции густой сметаны.

4

Разогрейте сковороду, смажьте ее растительным маслом. Ложкой или маленьким половником сформируйте из теста оладьи.

5

Жарьте 5–7 минут на среднем огне, затем переверните и жарьте еще 5–7 минут.

6

Подавайте оладьи со сметаной, взбитыми сливками и зеленью или – вариант для закуски – с копченой рыбой.



Приятного вам аппетита :)