

Нежные оладьи из кабачков

Автор: Мухаббат

16.08.2011 11:48 - Обновлено 23.08.2011 09:46



Очень нежные, сочные и вкусные оладьи. Рекомендую!!!

Нежные оладьи из кабачков

Автор: Мухаббат

16.08.2011 11:48 - Обновлено 23.08.2011 09:46

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 молодых кабачка

1 зубчик чеснока

1 яйцо

3-4 ст.л. муки

соль

несколько веточек укропа

растительное масло (для обжаривания)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нежные оладьи из кабачков

Автор: Мухаббат

16.08.2011 11:48 - Обновлено 23.08.2011 09:46

Кабачки очистить, натереть на крупной терке. Зубчик чеснока измельчить, укроп помыть и мелко порезать, добавить к кабачкам, посолить, поперчить, добавить яйцо, хорошо перемешать и ввести просеянную муку. Хорошенько перемешать.

На разогретую сковороду налить немного растительного масла (лучше оливкового), выложить ложкой массу и обжарить на среднем огне с обеих сторон до румяности. Готовые оладьи выложить на бумажное полотенце, чтобы оно впитало излишки масла.

Подавать теплыми со сметанкой.

{jcomments on}