# Нежные оладьи из кабачков

Автор: Мухаббат
16.08.2011 11:48 - Обновлено 23.08.2011 09:46

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

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**2 молодых кабачка**

**1 зубчик чеснока**

**1 яйцо**

**3-4 ст.л. муки**

**соль**

**несколько веточек укропа**

**растительное масло (для обжаривания)**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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}