Творожные оладьи с кабачком

Автор: Марина
21.09.2011 07:32 - Обновлено 22.09.2011 13:17



ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 гр. творога

1 ч. ложка соли
2 яйца
500 гр. кабачков (очищенных)
0.5 стакана муки
3-4 перышка зеленого лука (мелко порезать)
2 ст. ложки нарубленной зелени укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кабачки натереть на крупную терку (сок не отжимать), в миске смешать творог, яйца и соль, добавить кабачки, зелень укропа и лук, перемешивая порциями добавлять муку, тесто должно получится как густая сметана.
На сковороде разогреть растительное масло, оладьи выкладывать столовой ложкой, обжаривать до золотистого цвета.

{jcomments on}