

## Кабачково-картофельно-сырные оладьи

Автор: Мухаббат  
21.10.2011 08:42 -

---



*Очень вкусные и нежные оладьи, с сырным оттенком.*

## **Кабачково-картофельно-сырные оладьи**

Автор: Мухаббат  
21.10.2011 08:42 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**1 средний кабачок**

**1 средний картофель**

**50 гр. сыра (у меня "Сваля")**

**3-4 пера зеленого лука**

**1 яйцо**

**2-4 ст.л. муки**

**соль**

**масло для жарки**

***для соуса:***

## **Кабачково-картофельно-сырные оладьи**

Автор: Мухаббат  
21.10.2011 08:42 -

---

**100 гр. сметаны**

**укроп**

**зубчик чеснока**

**соль**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Кабачок вымыть, очистить от кожуры и натереть на крупной терке.

Картофель вымыть, очистить и натереть на мелкой терке; выделившуюся крахмальную жидкость отжать и слить.

Сыр натереть на крупной терке.

Перья зеленого лука промыть и мелко нарезать.

## Кабачково-картофельно-сырные оладьи

Автор: Мухаббат  
21.10.2011 08:42 -

---

Смешать кабачок, картофель, лук и сыр. Вбить яйцо и хорошо перемешать. Добавить муку постепенно, чтобы масса получилась, как густая сметана, посолить по вкусу.

Разогреть на сковороде с антипригарным покрытием масло (я предпочитаю оливковое), столовой ложкой выложить массу, придав форму оладушка. Обжарить с обеих сторон на умеренном огне до золотистой корочки. Выкладывать готовые оладьи на бумажное полотенце, чтобы избавиться от излишков масла.

Для соуса укроп мелко порубить, чеснок измельчить, добавить сметану и соль.

*Подавать горячими.*

## Кабачково-картофельно-сырные оладьи

Автор: Мухаббат  
21.10.2011 08:42 -

---



{comments on}