Кабачково-картофельно-сырные оладьи

Автор: Мухаббат
21.10.2011 08:42 -



Очень вкусные и нежные оладьи, с сырным оттенком.

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:

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.

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.

Автор: Мухаббат
21.10.2011 08:42 -



{jcomments on}