Морковно-яблочные оладьи

Автор: Мухаббат
25.02.2013 08:55 -



Яркие, необычные и удивительно вкусные оладьи! Процесс приготовления прост, а результат радует. Попробуйте!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 12-14 штук

2 средние моркови

2 средних зелёных яблока

1 зубчик чеснока

щепотка соли

2 яйца

2 ст.л. муки

растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь вымыть, очистить от кожуры. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины. Натереть морковь и яблоко на крупной тёрке и выложить в чашку.

Чеснок очистить и измельчить, добавить к моркови с яблоками. Посолить, добавить яйца, перемешать. Добавить просеянную муку и снова хорошо перемешать.

Сковороду с антипригарным покрытием нагреть на среднем огне, налить небольшое количество растительного масла, выложить столовой ложкой морковно-яблочную массу, при необходимости придать округлую форму тыльной стороной ложки, подрумянить оладушек с одной стороны, затем перевернуть и поджарить с другой стороны.

Готовые оладьи выложить на плоскую тарелку, покрытую бумажным полотенцем, тем самым избавитесь от излишков масла.

Подавать оладьи тёплыми в компании со сметаной.

Примечание: после обжарки, морковь слегка остаётся хрустящей, если вас смущает сей факт, то натрите её на мелкоё тёрке, тем самым масса будет более гомогенной и морковь за время жарки станет мягкой.

{jcomments on}