

Кабачковые оладьи В натуральной оболочке



Ингредиенты

1 кабачок средних размеров,
Мука - 100 грамм,
Луковица средних размеров,
Зубчик чеснока,
Свежая зелень,
Масло растительное,
Соль, перец по вкусу

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кабачок вымоем и порежем на кружочки
2. Подручным средством (бокал под вино) или ножом удалим сердцевину.
3. Кабачковые потроха, репчатый лук, чеснок, орегано, соль и перец отправляем в блендер и жмем кнопку «Пуск»
4. Кабачковые оладьи Полученную массу смешайте с мукой до однородной консистенции.
5. На разогретую и смазанную маслом сковороду выложите кольца кабачков. В середину каждого добавьте начинку. Жарим 5-7 минут на одной стороне и столько же на другой. Кабачковые оладьи
6. Украшаем зеленью.
7. Наслаждаемся красотой сотворенного. И, конечно, пробуем – хммм... это очень вкусно! Мням-мям! ☐





