Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Оладьи из кабачка

22 июня 2012 18:32 · https://open-cook.ru/recipes/oladi-iz-kabachka



Держите интересный, вкусный и красивый рецепт оладушек. Да не простых, а кабачковых :) А они еще и полезные.

На 3 порции (ведь кто откажется от горячих, аппетитных и таких манящих оладушек со сметанкой?) нам понадобится:



- 1 кабачок
- 2 яйца
- 2-3 ст.л. муки
- соль
- растительное масло

Кабачок чистим, очищаем от семян (если молодой, можно внутри не чистить), трем в мелкую терку.

Добавляем яйца, соль и муку, перемешиваем:



Выкладываем на смазанную маслом сковороду и жарим с двух сторон до готовности:



Подаем со сметаной. Мой сынок хорошо уплетает их с творожком “Тёма” классический:



Приятного аппетита!


19/ИЮНЬ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой


19/ИЮНЬ/2012
open-cook.ru Открытая кухня Марии Панковой



Комментарии: 1

Екатерина Шенец (Дьякова) # 11:00 11.06.2016

Очень нежные и вкусные оладушки! Ели всей семьей. Я положила 2 ложки муки с хорошей горкой. Спасибо за рецепт!