



Состав:

2 некрупных кабачка

1 морковь среднего размера

1 яйцо

6-7 ст.л. (с горкой) муки

5-6 веточек укропа

соль

перец черный молотый – по вкусу

Рецепт оладьев из кабачков и моркови:

Кабачки промыть и натереть на крупной терке. Морковь очистить, промыть и также натереть на терке. Укроп промыть и мелко порубить. Все смешать, сюда же вбить яйцо, добавить соль, черный молотый перец и муку.

Приготовленное тесто для оладьев выкладывать с помощью столовой ложки на предварительно разогретую сковороду с растительным маслом. Обжаривать с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Приятного аппетита!