Состав:

2 некрупных кабачка

3-4 ст.л. муки

1 ч.л. сушеного базилика (приправа)

соль

перец черный молотый

Рецепт жареных кабачков:

Кабачки промыть, обсушить и нарезать кружочками толщиной около 5 мм.

На одну плоскую тарелку высыпать муку, на другую тарелку – сушеный базилик. Базилик распределить по тарелке.

Нарезанные кружочками кабачки обмакнуть одной стороной в базилик и обеими сторонами в муку. Обжарить в растительном масле с двух сторон, посолить, поперчить.

Подавать со сметаной или с соусом из сметаны с укропом и чесноком.

Приятного аппетита!