

Кабачковые оладушки "Клэтите"



Что нужно:

- кабачок - 4 шт;
- манная крупа - 2 ст. л;
- сливки - 100 г;
- яйцо - 4 шт;
- брынза - 200 г;
- сметана - 100 г;
- сахар - 4 ст. л.;
- сода - 1/2 ч. л.;
- соль - по вкусу.
- Мука - 2-3 стакана.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Очищаем кабачки от кожуры и мелко нарезаем.
3. Вливаем в кабачки сливки, всыпаем манную крупу и тушим на среднем огне 10 минут (периодически помешивая). Снимаем с плиты.
4. Добавляем в кабачки соль, сахар, соду, взбитые яйца, растёртую руками брынзу и хорошенько вымешиваем тесто. Даем постоять тесту 10 минут и жарим оладушки (до лёгкой румяной корочки).