

Закуска "Крутые кабачки"



Что нужно:

- кабачки - 4 шт;
- сметана - 100 г;
- мука - 1 стакан;
- сливки (жирные) - 100 г;
- яйцо - 1 шт;
- раст. масло - 4 ст. л.;
- уксус (9%) - 1 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Очищаем кабачки от кожуры и семян, и нарезаем полукружочками;
2. Складываем кусочки в кастрюлю (просаливая каждый слой, затем заливаем раст. масло, уксусом и даём постоять 1 час;
3. Смешиваем муку, сливки, взбитое яйцо и соль;
4. Обваливаем каждый кусочек кабачка в получившейся массе и обжариваем с обеих сторон до лёгкой золотистой корочки (в сковороде можно подбавлять раст. масло, чтобы кабачки не подгорали);
5. Перед подачей поливаем сметаной каждый кусочек и посыпаем мелко порубленной петрушкой.