Закуска "Крутые кабачки"



Что нужно:

- кабачки - 3-4 шт;
- сметана - 100 г;
- мука - 1 неполный стакан;
- сливки (от 20%) - 100 г;
- яйцо - 1 шт;
- раст. масло - 1 ст. л.;
- уксус (9%) - 2 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Кабачки чистим и нарезаем полукружочками (толщиной, примерно, в 1,5-2 см).
3. Кабачки поливаем растительным маслом, уксусом, солим и перемешиваем. Даём постоять минут 20.
4. Смешиваем взбитое яйцо, щепотку соли, сливки, муку и половину нашей сметаны.
5. Затем добавляем туда мелко порубленную петрушку и перемешиваем.
6. Выкладываем наши кабачки в форму для запекания, предварительно смазанную растительным маслом.
7. По кабачкам равномерно распределяем нашу сливочную массу и накрываем форму крышкой.
8. Запекаем 20 минут при 200 градусах, затем снимаем крышку и выпекаем ещё минут 15.
9. По желанию, перед подачей, можно нанести нашу оставшуюся сметану по кабачкам. А можно и её использовать сразу полностью при готовке соуса.