Честно, много лет пыталась печь оладьи из кабачков, но у меня они получались какие-то не такие - то слишком жидкие, то не прожаренные, то вообще форму не держали. А оказалось-то всё просто - надо соблюсти несколько секретов. Кстати, мои оладьи теперь с удовольствием едят и дети.

Вкусные оладьи из кабачков

кабачок - 1 шт.
куриное яйцо - 2 шт.
манная крупа - 4 ст. ложки
пшеничная мука - 1-2 ст. ложки
соль, чуточек сахара и подсолнечное масло для жарки.

Как приготовить оладьи из кабачков

Кабачок сначала нужно помыть и при желании очистить от кожуры. Пишу «при желании», потому что кабачок кабачку рознь. Тот что молоденький, недавно срезанный - его и чистить не нужно, ведь кожица у него тонкая и нежная. Люблю именно такие овощи.

Подготовленный кабачок нужно натереть на мелкой терке, чуть присолить и дать ему немного постоять. Даже через несколько минут он уже даст сок. Эта жидкость в оладьях лишняя, сливаю её. Это был первый секрет в приготовлении оладьев из кабачков - избавиться от лишней жидкости на начальном этапе.

Теперь добавляю к кабачку манную крупу, это второй секрет. Манка заберет на себя оставшийся сок (да-да, его в кабачке еще мнооого).

Перемешала и оставила эту парочку в покое минут на 5-10.

Продолжаем - разбила сюда пару яиц, посолила, добавила чуть-чуть сахара и одну-две столовые ложки пшеничной муки.

Хорошо перемешиваем ложкой. Тесто готово.

Жарю, как обычные оладьи - выкладываю тесто столовой ложкой на разогретую сковороду с подсолнечным маслом. Тесто получилось не жидкое, поэтому ложкой нужно разравнивать (формировать) каждый оладушек.

Переворачивать на другую сторону нужно после того, как сверху тесто перестанет быть жидким и немного «схватится». Это третий и последний секрет.

Можно жарить оладьи из кабачка и под крышкой, но тогда смотрите, чтоб масло не слишком брызгало при открывании.

В тесто можно положить и мелко порубленную зелень - свежий укроп, например. Тоже вкусно!

Подать оладьи из кабачка можно со сметаной. Приятного чаепития!

Copyright © by Бирмама
Копирование материалов запрещено