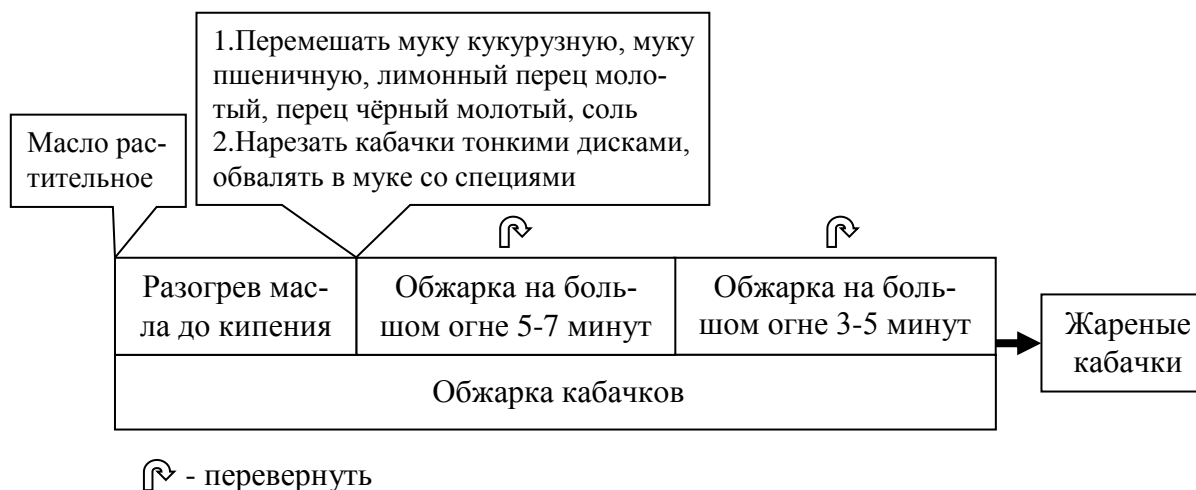


Жареные кабачки "Прелюдия" (khurs.ru - 2020)



1. Кабачки – 1,5-1,6 кг
2. Мука кукурузная – 1 ст. ложка
3. Мука пшеничная – 3 ст. ложки
4. Лимонный перец молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
5. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
6. Соль – 0,5-0,6 ст. ложки
7. Масло растительное – 90-110 г



Жареные кабачки "Прелюдия"



1. Берём кабачки



2. Режем кабачки тонкими дисками



3. Берём муку кукурузную



4. Берём муку пшеничную



5. Отмеряем специи, муку кукурузную и муку пшеничную



6. Перемешиваем специи и муку



7. Берём масло растительное



8. Ставим сковороду с маслом на огонь



9. Обваливаем кабачки в муке со специями



10. Обжариваем кабачки с двух сторон на большом огне



11. Обжариваем кабачки до образования румяной корочки



12. Обжаренные кабачки выкладываем на тарелку