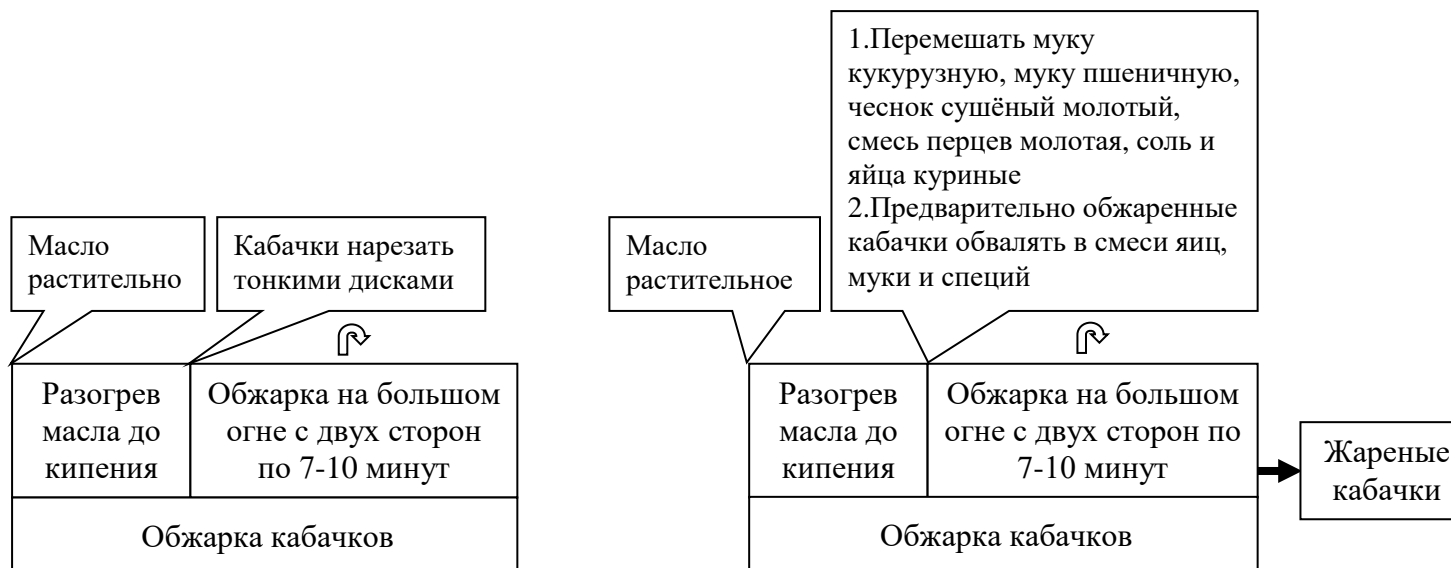


Жареные кабачки в кляре "Зеленоградская закуска" (khurs.ru - 2022)



- 1.Кабачки – 2,2-2,3 кг
- 2.Яйца куриные – 3 шт.
- 3.Мука кукурузная – 1,5 ст. ложки
- 4.Мука пшеничная – 1,5 ст. ложки
- 5.Масло растительное – 50-60 г
- 6.Чеснок сушёный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
- 7.Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
- 8.Соль – 0,5-0,6 ст. ложки



Жареные кабачки в кляре "Зеленоградская закуска"



1. Берём кабачки



2. Режем кабачки тонкими дисками



3. Берём яйца куриные



4. Берём масло растительное



5. Отмеряем специи



6. Отмеряем муку кукурузную и пшеничную



7. Перемешиваем специи и муку



8. Добавляем яйца к специям и муке



9. Тщательно перемешиваем яйца, муку и специи



10. Ставим сковороду на огонь



11. Наливаем масло в сковороду



12. Кладём кабачки в кипящее масло, обжариваем на б. огне

Жареные кабачки в кляре "Зеленоградская закуска"



13. Переворачиваем кабачки и обжариваем на большом огне



14. Обжаренную порцию кабачков выкладываем на тарелку



15. Каждую обжаренную порцию кабачков выкладываем на тарелку



16. Даём лишнему маслу стечь



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Обваливаем кабачки в смеси яиц, муки и специй, обжариваем на большом огне с двух сторон



19. Обжаренную порцию кабачков выкладываем на тарелку



20. Подаём на стол