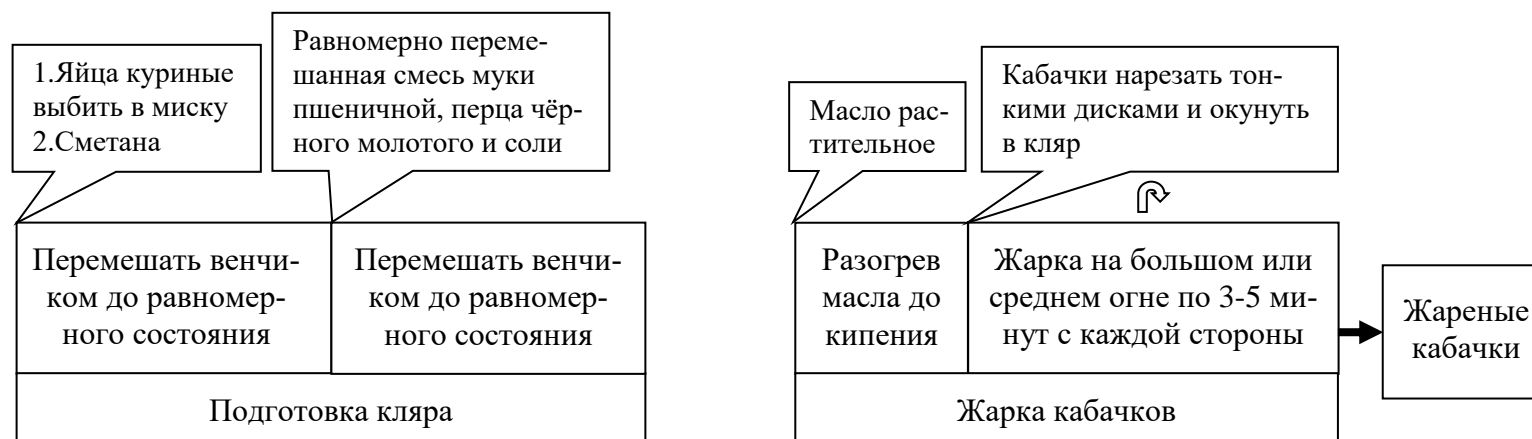


Кабачки, обжаренные в кляре "Дары лета" (khurs.ru - 2023)



↺ - перевернуть

- 1.Кабачок жёлтый – 1 шт.
- 2.Яйца куриные – 5 шт.
- 3.Мука пшеничная – 3 ст. ложки
- 4.Перец чёрный молотый – по вкусу
- 5.Масло растительное – 70-80 г
- 6.Сметана жирностью 20% – 1 ст. ложка
- 7.Соль – 0,5 ч. ложки



Кабачки, обжаренные в кляре "Дары лета"



1. Берём кабачок



2. Режем кабачок тонкими дисками



3. Берём яйца куриные



4. Выбиваем яйца куриные в миску



5. Берём сметану жирностью 20%



6. Берём масло растительное



7. Берём соль и перец чёрный молотый



8. Кладём муку пшеничную к специям



9. Перемешиваем специи и муку пшеничную



10. Кладём сметану жирностью 20% в миску с яйцами



11. Берём венчик



12. Перемешиваем яйца и сметану до равномерного состояния

Кабачки, обжаренные в кляре "Дары лета"



13. Кладём муку со специями в яйца со сметаной



14. Перемешиваем кляр и добиваемся хорошей густоты



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Каждый диск кабачка окунаем в кляр перед укладкой в сковороду



17. Укладываем слой кабачков в сковороду, жарим



18. Переворачиваем кабачки и жарим со второй стороны



19. Обжаренные кабачки кладём в миску



20. Укладываем следующий слой кабачков в сковороду, жарим



21. Переворачиваем кабачки и жарим со второй стороны



22. Обжаренные кабачки кладём в миску



23. Жарим весь кабачок



24. Подаём на стол