

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28

В одно из воскресений осени мой муж в гостях отведал оладьи из кабачков и приехав домой, решил научить меня, как их делать. Он делал, а я фотографировала. Получилось вкусно! Ужин был замечательный!

1. Трем кабачки на крупной терке.



2. Затем разбиваем яйца

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



3. Размешиваем

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



4. Добавляем муку

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



5. Солим в самом конце, чтобы кабачки не дали сок

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



6. Добавляем укроп и петрушку. У нас был только сухой укроп.

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



7. Не забываем про чеснок

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



Жиром теперь ложкой выкладываем смесь на сковороду, предварительно смазанную

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



9. Переворачиваем

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



10. Вот такой замечательный получился ужин!

Семейные оладьи из кабачков

Автор: Наталья Невзорова

12.09.2012 00:33 - Обновлено 12.09.2012 01:28



{comments off}