

Кабачки жареные в кляре с помидорами

Добавил(а) Оля

19.07.09 16:52 - Последнее обновление 03.02.10 07:27



Продукты для рецепта

- Кабачки – 2 шт.
- Яйцо - 2-3 шт.
- Мука - 100 гр.
- Помидоры - 3 шт.

Кабачки жареные в кляре с помидорами

Добавил(а) Оля

19.07.09 16:52 - Последнее обновление 03.02.10 07:27

- Укроп, чеснок - 2 дольки
- Масло растительное
- Соль, перец, майонез - 100 гр.
- Время приготовления 40 мин.



Готовим кляр для кабачков.

Смешиваем яйца и муку. Солим, перчим.

Кляр должен получиться не очень густой и не жидкий.



Кабачки жареные в кляре с помидорами

Добавил(а) Оля

19.07.09 16:52 - Последнее обновление 03.02.10 07:27

Кабачки.

Кабачки нарезаем кольцами, толщиной по 3-5 мм.



Жарим кабачки.

Кабачки обмакиваем в кляре.

Жарим кабачки в разогретом растительном масле по 3-4 минуты с каждой стороны.

Кабачки жареные в кляре с помидорами

Добавил(а) Оля

19.07.09 16:52 - Последнее обновление 03.02.10 07:27



Соус.

Смешиваем майонез, измельченный чеснок и укроп.



Кабачки жареные в кляре с помидорами.

Жареные кабачки намазываем соусом.

Сверху кладём помидоры, нарезанные тонкими пластами.

Кабачки жареные в кляре с помидорами

Добавил(а) Оля

19.07.09 16:52 - Последнее обновление 03.02.10 07:27

Украшаем зеленью.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}