

**Состав:**

2 средних кабачка

1 яйцо

5-6 ст.л. муки

2-3 зубчика чеснока

10 -15г кинзы

соль

перец черный молотый

**Рецепт приготовления оладьев из кабачков**

Кабачки промыть, очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Кинзу промыть, просушить и мелко порубить. Чеснок очистить и раздавить. Кинзу и чеснок смешать с тертыми кабачками.

Добавить яйцо, муку, соль, молотый перец и тщательно перемешать.

Сформированные  столовой ложкой оладьи выкладывать на предварительно разогретую  сковороду и обжаривать на растительном масле до золотистой корочки.

Подавать со сметаной.

Приятного аппетита!