

Котлеты из кабачков

Автор: Јаха

04.06.2011 12:33 -



Время приготовления:30 мин. Количество порций:6

Требуемые ингредиенты

- 1 кг молодых кабачков без семечек
- 1 яйцо
- 1 ст.л.мелко нарезанного зелёного лука/белая часть/
- 2 ст.л.тёртого копчёного сыра
- 100 гр.тёртого сыра фета или манури
- 1 ст.л.мелко молотых фисташек
- 3 ст.л.муки
- перец из мельницы, осторожно с солью!
- масло для жарки
- мука для панировки

соус из йогурта:

- 200 гр.густого 10%йогурта
- сухой чеснок по вкусу и по желанию
- соль
- белый перец
- укроп

Очищенные кабачки натереть на крупную тёрку.поместить в дуршлаг, чуть посолить и отжать от сока. Поместить в миску и добавив остальные ингредиенты приготовить

Котлеты из кабачков

Автор: Жаха

04.06.2011 12:33 -

фарш. Сформировать 12 котлеток. обвалить их в муке и пожарить в хорошо разогретом масле.переворачивая несколько раз.до румяной корочки. Сервировать с соусом приготовленным из йогурта.укропа и специй.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}