**Рецепт оладий из кабачков и картофеля**

**Ингредиенты**

Кабачки – 1 шт. (350 г)

Морковь – 1 шт.

Картофель – 2 шт.

Зеленый лук - пучок

Сыр твёрдый – 100 г

Яйца – 3 шт.

Манка – 4 ст. л.

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

Растительное масло – для жарки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты. Кабачок моем, удаляем плодоножку и очищаем от кожуры при помощи овощечистки. Удаляем семена, если они крупные и жёсткие.

**Шаг 2**

Натираем кабачок на крупной стороне тёрки, перекладываем в миску и солим, чтобы вышла лишняя жидкость. Оставляем на 10 минут и отжимаем.

**Шаг 3**

Картофель для оладий лучше взять молодой. Чистим его и натираем на крупной тёрке. Отжимаем от влаги и перекладываем в миску к кабачкам.

**Шаг 4**

Морковь чистим и также натираем на тёрке. Перекладываем к кабачкам с картофелем.

**Шаг 5**

Разбиваем в овощную массу яйца, солим и перчим. Добавляем манку, всё перемешиваем и оставляем на 10-15 минут, чтобы она разбухла.

**Шаг 6**

Зеленый лук моем и мелко нарезаем колечками. Отправляем в миску к овощам.

**Шаг 7**

Натираем твердый сыр на мелкой терке и отправляем в миску к овощам и луку. Всё хорошо перемешиваем.

**Шаг 8**

Формируем оладьи небольшого размера, чтобы они хорошо и равномерно прожарились на сковороде.

**Шаг 9**

В сковороду наливаем растительное масло, разогреваем на среднем огне и выкладываем оладушки.

**Шаг 10**

Жарим их на среднем огне сначала с одной стороны до золотистой корочки, переворачиваем и затем обжариваем на другой.

**Шаг 11**

Перекладываем на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир и подаём к столу.

**Шаг 12**

Готовые оладьи из кабачков и картофеля очень вкусно кушать со сметанным соусом.

**Шаг 13**

Для приготовления сметанного соуса для оладий в сметану добавляем измельченный чеснок и мелко нарезанный укроп, чуть солим и перчим.

Приятного аппетита!