**Рецепт вкусных капустных оладий на сковороде**

**Ингредиенты**

Капуста белокочанная – 500 г

Яйцо – 2 шт.

Мука – 2-3 ст. л.

Соль – по вкусу

Чёрный молотый перец – по вкусу

Растительное масло – для жарки

**Для сметанного соуса:**

Майонез – 60 г

Сметана – 60 г

Чеснок – 1 зубчик

Зелень укропа – 5-10 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сделать вкусные капустные оладьи на сковороде? Для начала подготовим продукты. Капусту при возможности лучше взять молодую. Шинкуем её на тёрке.

**Шаг 2**

Нашинкованную сырую капусту дополнительно измельчаем ножом.

**Шаг 3**

Перекладываем в миску, добавляем соль и чёрный молотый перец. Хорошенько мнём капусту руками и оставляем на 15-20 минут.

**Шаг 4**

Два яйца взбиваем в миске вилкой или венчиком и отправляем в нашинкованную капусту.

**Шаг 5**

Добавляем муку и всё хорошо перемешиваем. Даём постоять ещё 10 минут.

**Шаг 6**

**Приготовим сметанный соус для капустных оладий**. Для этого в майонез добавляем сметану, выдавленный через пресс чеснок, мелко нарезанный укроп. Перемешиваем, можно чуть поперчить. Соус готов!

**Шаг 7**

Приступаем к жарке оладий. На разогретую сковороду наливаем растительное масло и выкладываем капустное тесто при помощи столовой ложки, подравнивая края.

**Шаг 8**

Жарим на огне ниже среднего до румяной корочки с обеих сторон.

**Шаг 9**

Готовые капустные оладьи сначала перекладываем со сковороды на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла, затем – на красивое блюдо.

**Шаг 10**

Подаём их горячими с приготовленным сметанным соусом. Капустные оладьи получились очень вкусные, нежные, с хрустящей золотистой корочкой.

Приятного аппетита!