**Рецепт кабачковых оладий с творогом на сковороде**

**Ингредиенты на 20 штук**

Кабачки – 2 шт. (600 г)

Творог (5-9%) – 150 г

Мука – 4 ст. л.

Укроп – небольшой пучок (10 г)

Яйца – 2 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Соль – по вкусу

Масло растительное – для жарки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для кабачковых оладий с творогом. Кабачки лучше взять молодые, в них маленькие семена, которые удалять не нужно.

**Шаг 2**

Кабачки моем, удаляем плодоножки, кончики и пропускаем через мясорубку со специальной решёткой. Также их можно просто натереть на крупной тёрке. Перекладываем в миску. Отжимать их от сока в этом рецепте нет необходимости.

**Шаг 3**

Кладём к кабачкам творог. Если творог комочками, то лучше его протереть через сито. В идеале творог лучше взять домашний.

**Шаг 4**

Добавляем 2 яйца и тщательно промытый измельчённый укроп.

**Шаг 5**

Солим по вкусу и кладём в кабачковую массу с творогом зубчики чеснока, пропущенные через пресс. Всё хорошо перемешиваем.

**Шаг 6**

Добавляем просеянную муку. Снова перемешиваем. Кабачково-творожная масса должна получиться довольно густой и держаться на ложке.

**Шаг 7**

Сковороду ставим на огонь, вливаем растительное масло и хорошо разогреваем. Выкладываем оладьи при помощи столовой ложки на сковороду.

**Шаг 8**

Жарим на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета.

**Шаг 9**

Приготовленные кабачковые оладьи с творогом перекладываем со сковороды на бумажное полотенце, чтобы удалить остатки масла, и подаём со сметаной, в которую можно добавить измельчённый чеснок и укроп, или с другим соусом.

**Шаг 10**

Оладушки получились очень вкусные, ароматные и нежные.

Приятного аппетита!