**Рецепт пышных оладий на кефире с тыквой**

**Ингредиенты**

Мука пшеничная - 180 г

Кефир - 250 мл

Тыква – 200 г (очищенная)

Яйцо - 1 шт.

Сода пищевая - 1/2 ч. л.

Соль - 1/4 ч. л.

Растительное масло - 1 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Цедра апельсина - 1 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты. Несколько долек тыквы очищаем от кожуры, удаляем семена, волокна и натираем на мелкой стороне терки.

**Шаг 2**

На этой же стороне тёрки натираем немного цедры с хорошо вымытого апельсина.

**Шаг 3**

В небольшой сотейник разбиваем яйцо, кладём соль и сахар. Слегка взбиваем веничком.

**Шаг 4**

Вливаем в яичную смесь кефир и хорошо размешиваем.

**Шаг 5**

Ставим на плиту и чуть подогреваем, постоянно помешивая, чтобы кефирная масса с яйцом не свернулась. Масса должна стать тёплая, но не горячая.

**Шаг 6**

Всыпаем в неё понемногу просеянную муку, затем добавляем соду, вливаем растительное масло и окончательно замешиваем тесто.

**Шаг 7**

Тесто для оладий должно получиться довольно густым.

**Шаг 8**

Добавляем в него натертые тыкву и цедру апельсина. Всё хорошо размешиваем. Ёмкость с тестом накрываем тарелкой или крышкой и оставляем в покое на 25-30 минут. *Важный момент! Больше перемешивать его нельзя.*

**Шаг 9**

В сковороду наливаем небольшое количество растительного масла и разогреваем на среднем огне.

**Шаг 10**

При помощи десертной или столовой ложки выкладываем тесто порционно на сковороду и жарим оладьи на небольшом огне.

**Шаг 11**

Переворачиваем, когда снизу видно румяную корочку, а сверху появились пузырьки.

**Шаг 12**

Жареные оладушки сначала перекладываем сначала на бумажную салфетку, чтобы удалить лишний жир.

**Шаг 13**

Оладьи на кефире с тыквой получились пышные, нежные и мягкие. Тыква и апельсиновая цедра сочетаются в них идеально. Кушаем со сметаной, мёдом или вареньем.

Приятного аппетита!