

**Вкусные и полезные капустные оладьи.**



**Ингредиенты:**

Для приготовления вам потребуется: 1 кг. белокочанной капусты, 1 луковица, 1 яйцо, 1 морковка, 2 ст. л. муки, растительное масло для жарки, соль, перец.



***Пошаговое приготовление:***

1. Натрите капусту на терке, а еще лучше – пропустите через мясорубку.



2. Добавьте нашинкованный лук, натертую морковь, яйцо, муку.



3. Все тщательно перемешайте, посолите, поперчите.



4. Мокрым лопаточкой сделайте лепешки, сформируйте оладьи, поместите их на сковороду, прижмите



5. Обжарьте их в масле с двух сторон до образования румяной корочки.





Блюдо готово. Приятного вам аппетита! Буду рада вашим комментариям!

---