

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 лопаточным инструментом сформируйте оладьи и 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!