



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Жаренные Кабачки

Kabak Tava



4 средних кабачков
Пол стакана молока
1 чайн.ложка соли
1 стакан масла (для жарки)
2-3 стол.ложки муки
4-5 веточек укропа

- # Кабачки очистить,разрезать по длине на несколько частей.
- # Порезанные кабачки положить на 20минут в молоко с солью.
- # Достать из молока и сразу обвалить в муке,поджарить на горячем масле до золотистой корочки.
- # Сверху посыпать мелко порезанным укропом, подавать горячим.

На кабачки можно полить не сладкий йогурт с чесноком.Так же кабачки можно подавать как гарнир к мясным блюдам.