



Кабачки постные в кляре

Ингредиенты

- кабачки - 300 г,
- мука - 60 г,
- квас - 120 мл,
- чеснок сушёный - 0,5 ч.л.,
- соль,
- перец,
- растительное масло.

Приготовление

1. Пиво заранее сильно охладить в холодильнике.
2. Молодые кабачки помыть, отрезать плодоножки, нарезать кружочками.
3. Для кляра в миске смешать муку, сушёный чеснок, соль и чёрный молотый перец.
4. Влить в сыпучую смесь ледяной квас и быстро перемешать до однородности.
5. Ломтики кабачков окунуть в кляр и обжарить во фритюре с большим количеством растительного масла по 2-3 минуты с каждой стороны.
6. Готовые кабачки выложить на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло впиталось.

