

## Кабачковые драники

### Вам понадобится

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Кабачок            | 500 г    |
| Яйцо               | 1 шт     |
| Мука               | 80 г     |
| Растительное масло | по вкусу |
| Чесночный порошок  | по вкусу |
| Соль, перец        | по вкусу |

### Приготовление

- 1 Кабачок натереть на крупной терке, слегка посолить и оставить на 5-10 минут. Затем отжать излишки сока.
- 2 К тертому кабачку добавить яйцо, муку, перец и чесночный порошок. Консистенция должна получиться довольно густой, чтобы при формировании драников они не растекались.
- 3 В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 10 минут. Нажать СТАРТ.
- 4 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить ложкой кабачковую смесь, формируя небольшие оладьи. Жарить по 5 минут с каждой стороны.
- 5 С оставшимся тестом повторить все то же самое.