

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.