**Рецепт оладьев из цукини**

**Продукты для приготовления:**

Цукини – 250 г

Яблоко – 80 г

Яйцо – 1 шт.

Мука – 25 г

Манка – 10 г

Соль - 2 г

Сахар – 2 г

Сок лимона по вкусу

Масло растительное – 20 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления оладий сначала натираем цукини, затем яблоко.

**Шаг 2**

Полученную массу отжимаем через сито.

**Шаг 3**

Добавляем яйцо, манку, муку, сок лимона, соль и сахар. Перемешиваем.

**Шаг 4**

Выкладываем при помощи ложки на сковороду, смазанную растительным маслом.

**Шаг 5**

Обжариваем оладьи с обеих сторон до готовности на среднем огне.

**Шаг 6**

Оладьи из цукини приготовлены.

**Шаг 7**

Выкладываем их на тарелку, украшаем листьями салата и подаём со сметаной.

Приятного аппетита!