

Колокидокефтедес (котлеты из кабачков)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячая, холодная закуска

Ингредиенты

- 700 г кабачков, натертых на крупной терке
- 40 г сухарной крошки
- 50 г муки
- 1 взбитое яйцо
- 70 г тертого твердого сыра
- 1 столовая ложка мелко нашинкованных петрушки и укропа
- мелко нарезанный лук
- мука, соль, перец
- оливковое масло для жарки

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Посолить измельченные на терке кабачки, перемешать и оставить на 1 час. Отжать в дуршлаге. Смешать тертые кабачки со взбитым яйцом, сухарной крошкой, мукой, сыром, луком и специями и формировать ролы. Обвалять каждый рол в муке и жарить в предварительно разогретом оливковом масле.