

# Кабачково - овсяные оладьи с рикоттой

Оладьи, оладушки, оладухи. Кабачково-овсяные оладьи с рикоттой – замечательная вариация классического рецепта. Одно небольшое добавление способно сделать практически любое ваше блюдо “фирменным”. И здесь уже важно для кого вы готовите: для себя, для близких или гостей. Ведь именно под их вкусы необходимы все наши “эксперименты”. Или вы за эксперимент ради эксперимента?



#пища #кабачок #рикотта

## Кабачково - овсяные оладьи с рикоттой. Ингредиенты:

Хлопья овсяные – 75 граммов

Кабачок – 1 штука

Яйцо куриное – 2 штуки

Мука пшеничная – 8 столовых ложек

Соль – 1 щепотка

Сода – 1 щепотка

Масло растительное для жарки

Риккота – 1 упаковка

Аджика – 2 столовые ложки



## **Кабачково - овсяные оладьи с рикоттой. Приготовление:**

Кабачок почистить и нарезать кубиками.

Кабачок пюрировать в блендере. Добавить соль, соду, яйца.

Геркулес смолоть в муку и добавить к кабачку. Туда же насыпать пшеничную муку, соль, соду. Смешивать.

На разогретой сковороде с растительным маслом пожарить оладьи.

Смешать рикотту с аджикой. Лучше если аджика будет ароматной. В идеале домашней, но зависит от вашего вкуса.



Смазать оладушек получившимся кремом, сверху положить второй, снова крем – пока не получится небольшая башенка из оладьев.

Рецепт найден [здесь](#).



[Запеканка из кабачка с фаршем](#). С современными гипермаркетами сезонность продуктов заметно исказилась. Тем не менее запеканка из кабачка с фаршем вкуснее именно в сезон. Потому как самый вкусный кабачок, он выросший в срок и на родной земле. А ещё лучше – если рядом с домом. Всё, можете кидаться тапками )))

[Закусочный торт из картофеля, курицы и кабачка](#). Закусочный торт из картофеля хорош и как перекусочный, и собственно как закусочный. Мною же данное блюдо использовалось как обеденное. И весьма успешно.

[В меру сладкий персиковый пирог с рикоттой](#). В меру. Вот как определить эту «меру». Персиковый пирог с рикоттой, приготовленный в этот раз, заявлен как «в меру сладкий». Лично для меня эта «мера» мала, но не критично. Ибо всё (или большинство) в кулинарии зависит от вкуса потребителя.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),  
[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).