

# Кабачки в пивном кляре

Захотелось пивка? Подсовываем значущца супруге рецепт. 200 грамм на кухню, Литр 300 в себя под собственно Кабачки в пивном кляре



Это если шутки шутить, а если по серьёзному, то советую использовать не дежурный безвкусный евролагер, а что-нибудь ароматное... темное... душистое... От тогда и кляр будет с душой и кабачки на славу... ну а остатки пива само собой, не выливать же...

#пища #пиво #кабачки #кляр

## Кабачки в пивном кляре. Ингредиенты:

Кабачки – 2 штуки

Пиво светлое – 1 стакан

Мука пшеничная – 1,5 стакана

Масло растительное – 1 столовая ложка + для жарки

Соль, перец – по вкусу

Прованские травы – 1 чайная ложка

Сметана – 200 граммов

Чеснок – 3 зубчика



## **Кабачки в пивном кляре.**

### **Приготовление:**

Кабачки нарезать кружочками толщиной примерно один сантиметр. Если кабачки молодые, шкурку можно не очищать.

Кабачки посолить, поперчить, каждый кружок обвалить в муке.

Для кляра смешать стакан пива и стакан муки, посолить по вкусу, добавить сушёные травы.

На сковороде разогреть растительное масло. Каждый кружок кабачка обмакнуть в кляр и обжарить примерно по две минуты с каждой стороны на среднем огне.

Подавать кабачки с соусом, для которого смешать сметану и

измельчённый чеснок.

Рецепт кляра найден [здесь](#).



[Кабачковая запеканка](#). Если готовится кабачковая запеканка главный ингредиент какой? Кабачки. Неправильно. Главный ингредиент охотничьи колбаски. Или сосиски, на крайний случай. Впрочем в нашем случае, самый важный элемент всего лишь усиливает и без того замечательное блюдо.

[Лодочки из цуккини с фрикадельками](#). После недели «столовской» еды особенно понимаешь всю прелесть домашней кухни. особенно когда перед тобой на столе лодочки из цуккини с фрикадельками. Очень удачные фрикадельки замечательно сочетаются с цуккини и сыром. Очень рекомендую.

[Фаршированные кабачки в сырном соусе](#). На этом месте должны были быть цуккини. Но я их не нашел в ближайших магазинах. Фаршированные кабачки в сырном соусе тоже пошли на ура. Очень аккуратное и вкусное блюдо. Как говорится: «Лучшие рекомендации».

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),

[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).