Морковные оладьи с яблоком и бананом

Добавил(а) Оля
30.06.11 01:18 - Последнее обновление 30.06.11 01:51

Продукты

- Морковь – 500 гр., яблоко 1 шт, банан 1 шт.
- Сахар - 150 гр., мука - 300 гр., соль - 1/4 ч.л.,сода - 1/4 ч.л.
- Яйцо – 2 шт.

Яблоко чистим от кожуры, трём на крупной тёрке. Банан разминаем вилкой.

Морковь трём на средней тёрке.

Предварительно морковь можно сварить до полуготовности, что бы она была немного помягче. Е

Перемешиваем морковь, яблоко и банан. Добавляем сахар, яйца, соль, соду. Хорошо перемешива

Добавляем муку. Перемешиваем.

Тесто на оладьи должно быть, как густая сметана.

Столовой ложкой выкладываем тесто в раскалённое растительное масло.

Жарим оладьи с двух сторон до золотистой корочки.

Морковные оладьи подаём со сметаной.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}