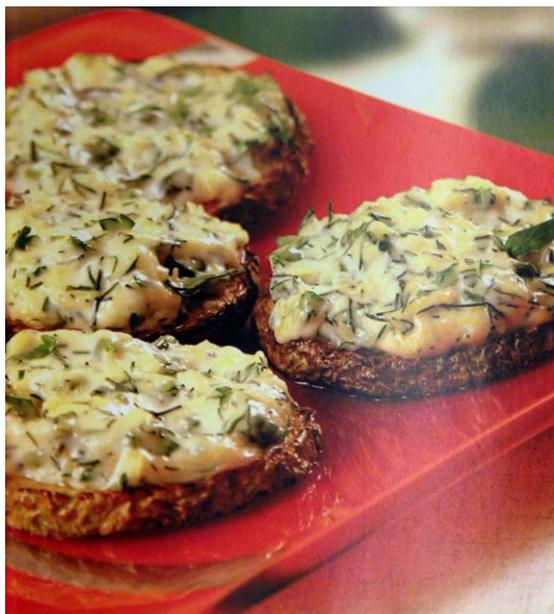


Мастер-класс: Жаренные кабачки с сыром



Вам потребуется:

- 1 кабачок
- 20 г сыра
- 4 ст. ложки майонеза
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки или укропа



1. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками и обжарить с обеих сторон на растительном масле.
2. Сыр и чеснок натереть на мелкой терке.
3. Зелень вымыть и мелко нарубить.
4. Натертые сыр и чеснок смешать с майонезом, добавить измельченную зелень и все хорошо перемешать.
5. Каждый обжаренный кружок кабачка аккуратно сверху намазать полученной смесью.

Кабачок можно приготовить с помидорами. Для этого нужно нарезать помидоры кубиками, добавить мелко нарубленные зелень и чеснок, смешать с майонезом и выложить на обжаренные кружочки кабачка.