**Кабачки жареные на сковороде в кляре**

**Ингредиенты**

Кабачки – 2 шт.

**Для кляра**

Яйца – 6 шт.

Сыр твердый – 100 г

Панировочные сухари – 80 г

Мука – 50 г

Приправа «Итальянские травы» – 1 ч. л.

Паприка красная – 1 ч. л.

**Для соуса:**

Сметана 20% (или йогурт не сладкий) – 100 мл

Огурец – 1 шт.

Укроп – пучок

Паприка – 1 ч. л.

Чеснок – 1 зубчик

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Сначала подготовим кабачки для жарки на сковороде. Вилкой делаем на них полоски – так их легче нарезать на пластины, и они быстрее приготовятся.

**Шаг 2**

Отрезаем кончики и нарезаем пластинами толщиной 5-8 мм. Солим и перчим, посыпаем приправой.

**Шаг 3**

**Приготовим панировку для кабачков.**

В плоскую тарелку насыпаем панировочные сухари и муку, перемешиваем.

**Шаг 4**

**Сделаем яично-сырный кляр для кабачков.**

В миску разбиваем 3 яйца, взбиваем их и добавляем натертый на мелкой терке твердый сыр.

**Шаг 5**

Затем в кляр добавляем чайную ложку приправы «итальянские травы» и чайную ложку сладкой красной паприки. Перемешиваем.

**Шаг 6**

Такого количества кляра хватит для приготовления одного кабачка. Для удобства перекладываем кляр в плоскую тарелку.

**Шаг 7**

Все нарезанные пластинки кабачка обваливаем с обеих сторон в панировочных сухарях с мукой с обеих сторон.

**Шаг 8**

Затем перекладываем тарелку с кляром и хорошо, густо обмакиваем в нём кабачковые пластинки с обеих сторон.

**Шаг 9**

Сразу выкладываем на сковороду с разогретым растительным маслом. Накрываем крышкой и жарим на огне, сильнее среднего, 4 мин. с одной стороны до золотистой корочки.

**Шаг 10**

Затем переворачиваем пластинки и жарим на другой стороне уже без крышки ещё 3- 4 минуты до золотистой корочки.

**Шаг 11**

Обжаренные кабачки выкладываем на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир, а затем на красивую тарелку для подачи.

**Шаг 12**

**Приготовим соус к жареным кабачкам.**

Для этого один небольшой огурец трём на тёрке.

**Шаг 13**

В миску накладываем 100 г сметаны или нежирный йогурт, добавляем измельченный пучок укропа.

**Шаг 14**

Затем кладем в соус сладкую красную паприку, солим, выдавливаем один зубчик чеснока через чесночный пресс.

**Шаг 15**

Добавляем натертый на терке огурец и перемешиваем ингредиенты в миске. Соус к жареным кабачкам приготовлен.

**Шаг 16**

Готовые жареные кабачки в кляре подаём вместе с приготовленным соусом.

Приятного аппетита!