**Закуска из жареных кабачков**

**Ингредиенты**

Кабачки молодые – 2 шт. (500 г)

Растительное масло – 2-3 ст. л.

Соевый соус – 2-3 ст. л.

Мёд жидкий – 0,5 ч. л.

Горчица – 1 ч. л.

Копченая паприка – 1 ч. л.

Красный острый перец – 1/3 ч. л.

Кориандр сушеный – ½ ч. л.

Чеснок – 2-3 зубчика

Кунжут - для посыпки (по желанию)

Зелень – любая (для украшения)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления закуски сначала молодые кабачки моем, обсушиваем. Удаляем плодоножку, срезаем овощечисткой небольшие шероховатости, если они есть. Саму кожуру срезать не нужно.

**Шаг 2**

Нарезаем кабачки на небольшие кружочки толщиной примерно в 1 см, а затем на брусочки.

**Шаг 3**

Перекладываем в миску и поливаем растительным маслом: кабачки хорошо его впитывают и нам не нужно будет смазывать сковороду маслом. Хорошенько перемешиваем, чтобы каждый кусочек был покрыт маслом. Оставляем постоять.

**Шаг 4**

Теперь приготовим заправку для кабачков. В миску наливаем соевый соус, добавляем красный острый перец, черный молотый перец, сухой кориандр, копченую паприку, горчицу и немного жидкого мёда.

**Шаг 5**

Кабачки любят чеснок, поэтому добавляем 2-3 зубчика, пропущенных через чесночный пресс. Хорошо перемешиваем, чтобы все специи соединились.

**Шаг 6**

Приступаем к жарке кабачков. Отправляем их на хорошо разогретую сковороду без масла. Жарить мы будем в 2 захода, поскольку все кабачки сразу не помещаются в одной сковороде.

**Шаг 7**

Распределяем кабачковые брусочки в один слой и жарим на сковороде в течение 3-4 минут, периодически перемешивая: кабачки должны хорошо подрумяниться. Перекладываем на тарелку и точно также обжариваем вторую партию кабачков.

**Шаг 8**

Когда обжарилась вторая партия, убавляем огонь до минимального и перекладываем к ним первую партию. Слегка прогреваем вместе.

**Шаг 9**

Теперь заливаем кабачки на сковороде подготовленной заправкой, интенсивно перемешиваем лопаточкой и на маленьком огне прогреваем всё вместе не больше минуты, чтобы чеснок в заправке не подгорел.

**Шаг 10**

Перекладываем на сервировочное блюдо и посыпаем семенами кунжута. Вместо кунжута можно посыпать любой мелко нарубленной зеленью.

**Шаг 11**

Закуска из жареных кабачков готова! Её можно подавать как в холодном, так и в горячем виде на гарнир к блюдам из мяса, рыбы или птицы. Также вкусно кушать как самостоятельное блюдо с хлебом в качестве лёгкого перекуса.

Приятного аппетита!