Грибные оладушки

На 100 грамм:
Калорийность: **66.16 ккал.**
Белки: **3.93 г.**
Жиры: **2.14 г.**
Углеводы: **7.59 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/gribnye-oladushki/

Ингредиенты:
- нарезанные грибы 250 г
- лук 1 шт
- чеснок 1-2 зубчика
- сушеный укроп 1 ч. л
- соль 1 щепотка
- яйцо куриное 1 шт
- мука из отрубей 50 г
- растительное масло для жарки

Приготовление:
В сковороде нагрейте 1-2 ст. л. оливкового масла и обжарьте на нем лук до золотисто-коричневой корочки. Добавьте нарезанный чеснок, соль и укроп. В конце добавьте грибы. Закройте крышкой сковороду, уменьшите огонь и оставьте тушиться, пока грибы не пустят сок. Затем снимите крышку и готовьте, пока жидкость не выпарится. Снимите с огня, остудите около 10 минут.
Добавьте яйцо, перемешайте. Всыпьте муку и замесите тесто.
На сковороде обжарьте небольшие оладушки на оливковом масло с обеих сторон до золотисто-коричневой корочки.