Оладьи картофельные с кабачком

На 100 грамм:
Калорийность: **65,73 ккал.**
Белки: **1,93 г.**
Жиры: **0,87 г.**
Углеводы: **13,11 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/oladi-kartofelnye-s-kabachkom/

Ингредиенты:
- картофель - 1 кг
- кабачок (средний) - 1/2 шт
- яйцо куриное - 1 шт
- соль (по вкусу) - 2 гр
- приправа (по вкусу) - 2 гр
- масло оливковое - 2 гр

Приготовление:
Старые добрые картофельные драники. Вкуснотища! В рецепте была использована сковорода с антипригарным покрытием, не требующая масла для жарки, поэтому на сковороду масла капнули чуть-чуть для смазки. Если у вас обычная сковорода, то масла необходимо больше и калорийность блюда повысится.
Картофель и кабачок очистить.
Картофель натереть на мелкой терке, кабачок - на средней. Готовую смесь выложить в дуршлаг и дать стечь лишней жидкости.
Переложить в миску, добавить яйцо, соль и специи, тщательно перемешать.
На разогретую с маслом сковороду ложкой выложить небольшие блинчики.
Обжарить с двух сторон до золотой корочки. Подавать вкуснее со сметаной.