

Подборка лучших 10 рецептов с кабачками



Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/podborka-luchshih-10-receptov-s-kabachkami/>

1. Кабачки жареные по-украински

Такие кабачки готовила моя бабушка. Я впадаю в детство каждое лето.

Приготовление:

Рецепт слишком простой, но очень вкусные кабачки получаются.

Молодые кабачки нарезать кружочками, чуть присолить и дать постоять минут 10. Дальше возможны два варианта развития событий. Бабушка жарила, обкатав в муке и хорошенько ее обтрусив, чтобы не приставали к сковороде. Но сейчас, во время высоких технологий, есть сковородки, к которым не прилипает. Я жарю без обкатывания в муке, потому что главное - чесночная подливка.

Чесночная подливка.

Откровенно говоря, она всегда подстраивается под количество кабачков, поэтому самого точного рецепта не будет.

На два средних кабачка я беру 3 крупных зубка чеснока. Мелко режу и бросаю в ступку. (Можно и на тонкой терке натереть или нарезанные кубички растереть плоскостью ножа.) В ступку добавляю щепотку соли, щепотку черного молотого перца (когда не для ребенка, то щепотку красного острого молотого перца), 1 чайную ложку уксуса, 1 ч.л. без горки сахара. И хорошенько все растираю до однородной массы. Попробую и добавляю по вкусу соли, уксуса или сахара.

Кабачки жарю в небольшом количестве растительного масла до румяного цвета. Снимаю со сковороды и сразу же на каждый горячий кружочек кладу треть-четверть чайной ложки подливки, и размазываю по всему кружочку. Следующие жареные кабачки укладываю сверху и точно так же смазываю. Мы такое расхватываем горячим. Но когда кабачков много.... ммммм... остывшие они еще вкуснее.

Можно посыпать мелконарезанным укропом.

2. Кабачки с мясом в кляре

Ингредиенты:

- 2 – 3 молодых кабачка
- 300 г мяса (можно в любом раскладе – свинина, говядина, смешанный фарш, курица и даже рыба)
- 1 луковица
- 1 – 2 ломтика белого хлеба (можно и без него)
- 1 яйцо
- соль, перец, чеснок (по желанию)

Для кляра:

- Мука – 2 столовые ложки
- 1 – 2 куриных яйца
- 2 – 3 чайные ложки молока
- Соль, перец

Приготовление:

Рецепт слишком простой, но очень вкусные кабачки получаются.

Молодые кабачки нарезать кружочками, чуть присолить и дать постоять минут 10. Дальше возможны два варианта развития событий. Бабушка жарила, обкатав в муке и хорошенько ее обтрусив, чтобы не приставали к сковороде. Но сейчас, во время высоких технологий, есть сковородки, к которым не прилипает. Я жарю без обкатывания в муке, потому что главное – чесночная подливка.

3. Запеканка из кабачков с зеленым луком

Ингредиенты:

- 2 – 3 молодых кабачка
- 300 г мяса (можно в любом раскладе – свинина, говядина, смешанный фарш, курица и даже рыба)
- 1 луковица
- 1 – 2 ломтика белого хлеба (можно и без него)
- 1 яйцо
- соль, перец, чеснок (по желанию)

Приготовление:

Рецепт слишком простой, но очень вкусные кабачки получаются.

Молодые кабачки нарезать кружочками, чуть присолить и дать постоять минут 10. Дальше возможны два варианта развития событий. Бабушка жарила, обкатав в муке и хорошенько ее обтрусив, чтобы не приставали к сковороде. Но сейчас, во время высоких технологий, есть сковородки, к которым не прилипает. Я жарю без обкатывания в муке, потому что главное - чесночная подливка.

4. Закуска из кабачка, сыра и моркови

Закуска из обжаренных кабачков очень популярна и любима многими. Очень аппетитный вид этой закуски позволяет нам украсить ею даже праздничный стол, не говоря уже о буднях. Для ее приготовления лучше использовать молодые кабачки без крупных семечек

Ингредиенты:

- 2 – 3 молодых кабачка
- 300 г мяса (можно в любом раскладе – свинина, говядина, смешанный фарш, курица и даже рыба)
- 1 луковица
- 1 – 2 ломтика белого хлеба (можно и без него)
- 1 яйцо
- соль, перец, чеснок (по желанию)

Приготовление:

Рецепт слишком простой, но очень вкусные кабачки получаются.

Молодые кабачки нарезать кружочками, чуть присолить и дать постоять минут 10. Дальше возможны два варианта развития событий. Бабушка жарила, обкатав в муке и хорошенько ее обтрусив, чтобы не приставали к сковороде. Но сейчас, во время высоких технологий, есть сковородки, к которым не прилипает. Я жарю без обкатывания в муке, потому что главное - чесночная подливка.

5. Суперские рулетики из кабачков с куриным мясом

Ингредиенты:

- 2 – 3 молодых кабачка
- 300 г мяса (можно в любом раскладе – свинина, говядина, смешанный фарш, курица и даже рыба)
- 1 луковица
- 1 – 2 ломтика белого хлеба (можно и без него)
- 1 яйцо
- соль, перец, чеснок (по желанию)

Приготовление:

Рецепт слишком простой, но очень вкусные кабачки получаются.

Молодые кабачки нарезать кружочками, чуть присолить и дать постоять минут 10. Дальше возможны два варианта развития событий. Бабушка жарила, обкатав в муке и хорошенько ее обтрусив, чтобы не приставали к сковороде. Но сейчас, во время высоких технологий, есть сковородки, к которым не прилипает. Я жарю без обкатывания в муке, потому что главное - чесночная подливка.

6. Кабачки по-корейски «улетают» первыми.

Для приготовления этой заготовки на зиму желательно использовать только крепкие и молоденькие кабачки. От кожуры их очищать не стоит и, если вы нарезали кабачки соломкой, то и другие овощи, присутствующие в этой закуске режьте тоже соломкой. Если же режете кабачки кружочками, то всё тогда тоже режьте кружочками. Так получается более красиво.

Хотя, в принципе, это дело вкуса каждой хозяйки.

Будет удобно и красиво, если вы будете использовать тёрку для моркови по-корейски. Обязательно, нарезав и перемешав все овощи для кабачков по-корейски, дайте им постоять, чтобы маринад наполнил каждый кусочек неповторимым ароматом корейской кухни. Вкусная и острая закуска, пахнущая пряностями и травами, сделает зимой ваш стол намного аппетитнее. Даже с обыкновенной картошечкой такие кабачки по-корейски будут «уплетаться за обе щеки».

Ингредиенты:

- 2 – 3 молодых кабачка
- 300 г мяса (можно в любом раскладе – свинина, говядина, смешанный фарш, курица и даже рыба)
- 1 луковица
- 1 – 2 ломтика белого хлеба (можно и без него)
- 1 яйцо
- соль, перец, чеснок (по желанию)

растительное масло – 1 стакан;
сахар – 1 стакан;
уксус 9% - 150 мл.;
соль – 2 ложки ст.;
приправа для моркови по-корейски – 2 пачки.
Как готовить:

Для приготовления маринада достаточно просто перемешать его ингредиенты.

Кабачки и морковку натираем на тёрке для моркови по-корейски или режем тоненькой соломкой – как нравится. Можно также нарезать овощи небольшими кружочками. Сладкий перец и лук режем, как нравится. Измельченный чеснок и мелко нарубленную зелень перемешиваем со всеми овощами. Предварительно приготовленным маринадом заливаем наше блюдо, еще раз перемешиваем и даем настояться 3-4 часа.

По истечении данного времени, раскладываем закуску в чистые сухие банки и стерилизуем: литровые банки полчаса, полулитровые – 15 минут. Всё. Закатать, дать остыть, не переворачивая банок. Хранить можно кабачки по-корейски и в кладовке, и в погребе – они не «привередливые».

7. Кабачковая запеканка

Потребуется:
400 грамм кабачка,
100 грамм сыра,
2 яйца,
100 грамм сметаны,
0,5 чайной ложки гашеной соды,
150 грамм муки,
зелень,
0,5 чайной ложки соли.,
перец.

Как делать:

Кабачок натереть, отжать хорошенько. Сыр очень мелко порезать или натереть, порезать зелень. Соду перемешать со сметаной, оставить на 5 мин, добавить яйца, соль, перец, взбить вилкой, всыпать муку, перемешать. Затем туда же выложить сыр, кабачок и зелень,

смешиваем и выливаем в форму небольшого диаметра (смазать). Запекать 40-50 мин при температуре 180 градусов.

8. Пицца из кабачка

2 молоденьких кабачка(приблизительно всего около 400 г)

1 стакан просеянной муки;

3 яйца;

1 ч.л. разрыхлителя;

помидор;

сыр;

соль;

зелень укропа;

растит. масло.

Кабачки натереть на крупной терке, добавить яйца, зелень, муку, перемешать, посолить. Форму щедро смазать растит. маслом, выложить массу, сверху помидорки. Надо было это дело смазать еще желтком-забыла! Отправить в разогретую до 180 гр. духовку, до готовности. У меня ушло минут 30. Затем я посыпала верх сыром и отправила еще на минут пять в духовочку.

9. Вкуснейший торт из кабачков

ПОНАДОБИТСЯ:

4 – небольших кабачка

2 – яйца

200 гр – майонеза

100 гр – сыра

2- большие моркови

2 – луковицы

чесночок, соль, перчик- по вкусу

мука- до консистенции теста как на оладьи

2- помидорчика.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ : Кабачки помыть и почистить. Натереть на крупной тёрке, посолить, поперчить и дать немного постоять, пока кабачки выделяют сок. Затем их отжать, добавить яйца и муку. Жарить коржи на разогретой сковороде с небольшим добавлением растит. масла.

ДЛЯ НАЧИНКИ : Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной тёрке. Обжарить до мягкости. В отдельной посуде смешать майонез с чесноком и укропом. Сыр натереть заранее. Помидоры нарезать тонкими кружочками. Я ими тоже перекладываю слои торта.

Пока жарится очередной корж, на готовый мы намазываем слой майонеза с чесноком и зеленью, выкладываем начинку из лука и моркови, разложить кружочки помидоров, посыпать тёртым сыром. Накрывать готовым, горячим коржом. Так повторить с каждым слоем! Сыр плавится от только что испечённого коржа и скрепляет торт.

10. Оладьи из кабачков

Ингредиенты:

- 2 – 3 молодых кабачка

- 300 г мяса (можно в любом раскладе – свинина, говядина, смешанный фарш, курица и даже рыба)

- 1 луковица

- 1 – 2 ломтика белого хлеба (можно и без него)

- 1 яйцо
- соль, перец, чеснок (по желанию)

Приготовление:

Рецепт слишком простой, но очень вкусные кабачки получаются.

Молодые кабачки нарезать кружочками, чуть присолить и дать постоять минут 10. Дальше возможны два варианта развития событий. Бабушка жарила, обкатав в муке и хорошенько ее обтрусив, чтобы не приставали к сковороде. Но сейчас, во время высоких технологий, есть сковородки, к которым не прилипает. Я жарю без обкатывания в муке, потому что главное - чесночная подливка.