

Чистой воды эксперимент, но вы знаете - таки очень удачный. Кукурузные оладьи в данном случае готовятся именно из отваренной кукурузы. Они получаются мягкие и ароматные. По вкусу очень похожи на молочную кукурузную кашу. Любите такую? Тогда рецепт однажды пригодится и вам.

Дело было уже в начале осени, когда молоденькая и нежная кукуруза уже отошла. В огороде остались уже зрелые початки - по привычке наварили полную кастрюлю, и не осилили. Не тот эффект уже))) Оставшиеся уже отваренные кукурузные початки я пустила на оладьи. Получилось вкусно, особенно с медом.



Кукурузные оладьи: ингредиенты

початки кукурузы - несколько шт. (отварить)

куриное яйцо - 2 шт.

сахар - 0,5 ст.

соль - щепотка

пшеничная мука - 3-4 ст. ложки.

Как приготовить кукурузные оладьи

Я уже написала выше, что для данных оладий использовалась уже зрелая кукуруза. Ведь сколько её не вари - всё равно она уже довольно жесткая. Можно приготовить это блюдо из оставшихся, уже сваренных початков, а можно специально для них сварить несколько штук.

Когда они остыли, я ножом срезала зерна кукурузы с початков и перекрутила их на мясорубке.



Добавляем сюда остальные ингредиенты и замешиваем тесто.



Тесто получается довольно густое, но все равно из него очень легко получается формировать оладушки. Жарим, как обычно, на разогретом подсолнечном масле. Но здесь есть один нюанс - кушать их нужно сразу, пока они свеженькие и горяченькие. Остывшие оладьи уже совсем не то, я вам скажу. Поэтому не теряйте времени и зовите всех за стол, завтракать.

Приятного аппетита вашей дружной компании!



Copyright © by [Бирмама](#)
Копирование материалов запрещено