

Луковые оладьи

Такой овощ, как лук, очень полезен. И кто любит лук в любом виде, тот вряд ли откажется от такого вкусного блюда, как оладьи. Лук в оладьях теряет свою остроту, приятно похрустывает и идеально дополняется яичным вкусом. Луковые оладьи быстро готовятся, и подавать их можно с любым соусом или бульоном. На конкурс, тема "Народная классика"



Ингредиенты

лук репчатый	2 шт.
яйцо	3 шт.
мука	5-6 ст.л
сода	0,5 ч.л.
соль по вкусу	
черный перец по вкусу	
зелень петрушки по вкусу	
растительное масло для жарки	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Лук очистить от шелухи, яйцо помыть.

2 Шаг 2



В миску разбить 3 яйца.

3 Шаг 3



Добавить мелко нарезанный репчатый лук.

4 Шаг 4



Посолить, поперчить.

5 Шаг 5



Перемешать.

6 Шаг 6



Добавить нарезанную зелень петрушки

7 Шаг 7



муку и немного соды.

8 Шаг 8



Все тщательно вымесить.

9 Шаг 9



На разогретую сковороду (мне нравится жарить на старой 30-летней давности чугунной сковороде) наливаем растительного масла и выкладываем ложкой тесто. И жарим оладья с двух сторон до образования румяной корочки.

10 Шаг 10



Луковые оладьи готовы.

11 Шаг 11



Подаем к столу в горячем, теплом, холодном виде с любым соусом, или бульоном. Вкусно, питательно, полезно! Приятного аппетита!