



## Оладьи-«светофор» (свекольные, кукурузные, из шпината или зеленого горошка) со сметаной



### Ингредиенты

◦ Зеленый горошек "Нежный"	1/2 упаковки (200г)
◦ Кукуруза сладкая в зернах	1/2 банки (170г)
◦ Свекла в кубиках "На пару"	1 банка (300г)
◦ Сыр Российский тертый	100 г
◦ Сметана 15%	8 ст. л.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Мука пшеничная	1 стакан
◦ Сливки нежирные	1/2 стакана
◦ Масло растительное	4 ст. л.
◦ Соль	по вкусу
◦ Сыр Российский тертый	100 г
◦ Сметана 15%	8 ст. л.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Мука пшеничная	1 стакан
◦ Сливки нежирные	1/2 стакана
◦ Масло растительное	4 ст. л.
◦ Соль	по вкусу
◦ Сыр Российский тертый	100 г
◦ Сметана 15%	8 ст. л.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Мука пшеничная	1 стакан
◦ Сливки нежирные	1/2 стакана
◦ Масло растительное	4 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 20 мин

🍴 4 порции

🍽 220 ккал

1. Свеклу и кукурузу извлеките из банок и взбейте по отдельности погружным блендером до однородной консистенции, поместите в разные миски.<br>
2. Зеленый горошек отварите в подсоленной воде 3-5 минут до готовности, слейте жидкость, взбейте погружным блендером до однородной консистенции, переложите в новую миску.<br>
3. Отдельно смешайте сливки с просеянной мукой, тертым сыром и взбитыми яйцами, посолите.<br>
4. Разделите тесто на три части, добавив одну часть к свекольному пюре, другую - к пюре из кукурузы

и третью - к пюре из горошка, разведите небольшим количеством сливок в случае необходимости.<br>

5. Жарьте оладьи на растительном масле с двух сторон на средней температуре, чередуя разные вкусы. Подавайте по три оладушка на порцию, со сметаной.



---

## Совет

Лучше использовать именно свежемороженый горошек - он дает более свежий вкус и яркий цвет. В сметану можно добавить рубленую зелень и чеснок.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>