Кабачки жареные в растительном масле и заправленные укропом и чесноком

Помыть кабачки, почистить. Постараться не покупать больших кабачков в них уже образовались семена, Вам придется от них избавится, выковырять всю середину.  Не более 20-25 см в длину. Нарезать их кругами толщиной 0,5 см. На сковородку налить растительное масло и нагреть его на сильном огне. После чего в один слой сложить кружочки   Пожарить с одной стороны, после с другой и выложить на тарелку посыпать мелко нарезанным укропом с чесноком. И так, пока все не пожарите, складываете слоями и посыпаете укропом с чесноком не забываете посолить. Все просто и вкусно.