Оладьи с сыром и зеленью быстрый и лёгкий завтрак для всей семьи. Я Ура-то вприглядывания к Пр

Продукты для рецепта

- Для теста: кефир 250 мл. , яйцо - 1 шт.
- Сахар - 2 ст.л., соль - 0,5 ч.л., сода - 0,5 ч.л., мука
- Для начинки: сыр - 150 гр., зелёный лук, укроп, сметана или майонез - 2 ст.л.

Сыр трём на крупной тёрке, добавляем рубленную зелень, 2 ст.л. майонеза или сметаны.

В кефир комнатной температуры, добавляем соду, перемешиваем и оставляем на 3-5 минут, чтоб

На сковороду с раскалённым растительным маслом выкладываем 1 ст.л. теста, в центр кладём н

Закрываем начинку небольшим количеством теста. Жарим оладьи на среднем огне с двух сторон

Добавил(а) Оля
04.07.18 09:22 -

Подаём оладьи горячими со сметаной.

Приятного аппетита!!!