Блинчики фаршированные фаршем и грибами

Добавил(а) Оля
21.01.13 17:48 -

- Молоко - 500 мл.
- Яйцо – 3 шт.
- Масло сливочное - 100 гр.
- Мука –350 гр., сода - 0,5 ч.л., соль - 1 ч.л., сахар - 2 ст.л.
- Мясной фарш, грибы

Отделяем желтки от белков. В желтки добавляем соль, сахар, соду хорошо взбиваем.

Добавляем половину молока, перемешиваем.

Добавляем муку, взбиваем, чтобы не было комочком.

Добавляем 100 гр растопленного сливочного масла и оставшееся молоко. Перемешиваем.

Белки взбиваем в плотную пену.

Осторожно вводим взбитые белки в тесто, осторожно перемешиваем.

Выпекаем тонкие блины.

Обжариваем фарш и грибы до готовности.

На середину блина выкладываем жареные грибы и фарш.

Сворачиваем блин.

Фаршированные блины немного обжариваем на сливочном масле, чтобы начинка прогрелась.

Добавил(а) Оля
21.01.13 17:48 -

Подаём горячие блинчики со сметаной или овощами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}