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.



Подаём горячие блинчики со сметаной или овощами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}