Добавил(а) Оля
10.11.21 18:05 -

Блины на кипятке . Приятного аппетита!





Продукты для рецепта

- Для теста: молоко - 300 мл. , кипяток - 300 мл., мука - 300-350 гр., яйцо - 3 шт., соль 1\4 ч.л.,
- Для начинки: Творожный сыр с зеленью, красная икра.



Соединяем яйца, соль, сахар, хорошо взбиваем до пышной пены. Тонкой струйкой вливаем кипят



Добавляем тёплое молоко, растопленное масло. Перемешиваем. Частями вводим муку, взбиваем



Выпекаем блины на раскалённой сковороде.



Блины остужаем.



Блины смазываем сливочным сыром, скручиваем рулетиками.



Украшаем красной икрой. Приятного аппетита!!!