



# Млинці на кефірі



Мереживні млинці! Крім кефіру, до складу тіста входить кип'ячене молоко, що надає млинцям смаку топленого молока:)

За цим рецептом ви навчитеся робити тонкі, мереживні та дуже смачні млинці. Вони мають смак топленого молока, тому, що до складу тіста входить кип'ячене молоко.



Тісто робиться швидко і просто, а млинці чудово поводяться на сковорідці;)

Обов'язково порадуйте себе та своїх близьких таким сніданком!

Подавати млинці можна зі сметаною, варенням, згущеним молоком.

## Ингредиенты:

---

Яйця	2 шт.
------	-------

---

Цукор	2 ст. л.
-------	----------

---

Сіль	1 дрібка
------	----------

---

Кефір (любої жирності)	400 мл.
------------------------	---------

---

Борошно	1.5 склянки
---------	-------------

---

Сода	1 ч. л.
------	---------

---

Молоко	250 мл.
--------	---------

---

Олія	1 ст. л.
------	----------

---

## Инструкция приготовления:



У чашу для збивання відправляємо яйця, сіль, цукор.



Збиваємо вінчиком чи міксером до однорідності.



Кефір злегка підігріваємо на маленькому вогні, при цьому постійно помішуємо вінчиком, особливо по дну сотейника (може звернутися та осісти на дно посуду у вигляді творога). Підігріти потрібно, щоб був просто тепленький.



Додаємо кефір до яєць і все ретельно перемішуємо.



Далі додаємо просіяне борошно і соду (борошно додаємо не все відразу, а частинами, і ретельно перемішуємо, щоб не було грудочок). Тісто має бути консистенції густої сметани. Потім необхідно закип'ятити молоко і тонким струмком, постійно помішуючи, влити в тісто.



Додаємо в тісто олію і добре перемішуємо.



Блинницю або сковорідку злегка змащуємо олією (тільки перед випіканням першого млинця, для решти не потрібно). Ставимо на плиту і розігріваємо на середньому вогні (має бути гаряча).



Щоразу, перед тим як наливати тісто на сковорідку, необхідно його перемішати (борошно осідає на дно). Наливаємо ополоником невелику кількість тіста на сковорідку і обертаємо її, щоб тісто тонким шаром розподілилося по всьому дні.



Підрум'янивши млинець з одного боку, перевертаємо на іншу лопаткою (для сковороди з антипригарним покриттям використовуємо дерев'яну або пластикову лопатку). Під час смаження регулюємо вогонь, щоб млинець не підгорів. Приємного апетиту та на здоров'я!