



Млинці на ряжанці



Ще один докладний рецепт смачних млинців! Готуються швидко та просто! Млинці виходять яскраво-жовті, ніжні, з вершковим смаком та ароматом.

З цієї кількості інгредієнтів виходить 10 – 12 млинців.



За докладним фото-рецептом, ви обов'язково приготуєте найсмачніші млинці. Якщо ви ще не вмієте робити тонкі млинці, цей покроковий рецепт саме для вас!

До них підходять більше солоні начинки: рибні, м'ясні, гриби, сир із зеленню.

Млинці виходять яскраво-жовті, ніжні, з вершковим смаком та ароматом.

Ингредиенты:

Ряжанка	500 мл.
Крохмаль кукурудзяний	8 ст. л.
Борошно	8 ст. л.
Яйця	3 шт.
Сода	0.5 ч. л.
Сіль	0.5 ч. л.
Цукор	0.5 ст. л.
Олія	2 ст. л.
Вершкове масло	30 гр.

Инструкция приготовления:



У глибокій мисці збиваємо до однорідності яйця із сіллю та цукром.



В окремій мисці добре розмішуємо крохмаль з ряжанкою (не повинно бути грудочок).



Виливаємо ряжанку до яєць і все ретельно перемішуємо.



Додаємо борошно частинами і добре перемішуємо. Тісто має бути однорідним і без грудочок.



Додаємо соду, перемішуємо.



Додаємо олію та перемішуємо.



На розігріту сковорідку виливаємо трохи тіста, розподіляємо по всьому дну.



Обсмажуємо до коричневих бортиків.



Перевертаємо та обсмажуємо з іншого боку.



Знімаємо млинець зі сковорідки і, поки він теплий, змащуємо розтопленим вершковим маслом.
Приємного апетиту та на здоров'я!