



Блинчики на ряженке



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

По данному количеству ингредиентов получается 10 — 12 блинчиков.



Следуя **подробному фото-рецепту**, вы обязательно приготовите **вкуснейшие блинчики**. Если вы еще не умеете делать **тонкие блины**, то этот **пошаговый рецепт** именно для вас!

К ним подходят больше **соленые начинки**: рыбные, мясные, грибы, творог с зеленью.

Блинчики получаются ярко-желтые, нежные, со сливочным вкусом и ароматом.

Ингредиенты:

Ряжанка	500 мл.
Крахмаль 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!