

Налистники



Традиционно начинку для налистников делаю из творога. Сами блины особо вкусные на кефире и кипяченом молоке. Именно этот рецепт и буду описывать далее.

Начинаем готовить с **блинов**. В процессе жарки **блинов**, можно подготовить **творожную начинку**.



Затем закручиваем **блины с начинкой**.

Особо **нежные и воздушные налистники** разогретые **на пару** с маслом! **На пару** держим 2 минуты.

Подаем со сметаной.

Приятного аппетита и на здоровье!

Ингредиенты:

Тесто для блинов

Кефир	400 мл.
-------	---------

Молоко	250 мл.
--------	---------

Яйца	2 шт.
------	-------

Сахар	2 ст. л.
-------	----------

Сода	1 ч. л.
------	---------

Мука	150 гр.
------	---------

Начинка

Творог 5%	400 гр.
-----------	---------

Сахар	2 ст. л.
-------	----------

Инструкция приготовления:



Начинаем с блинчиков. В емкость для взбивания добавляем яйца, сахар.



Все тщательно взбиваем до однородной массы.



Подогреваем кефир, постоянно помешивая, чтоб не оседал на дно сотейника. Он должен быть слегка теплым.



Добавляем кефир к яичной массе и взбиваем.



Далее добавляем муку. Добавляем частями, каждый раз перемешиваем, чтобы не было комочков. Должна получиться консистенция густой сметаны.



Добавляем в тесто растительное или оливковое масло, тщательно перемешиваем.



Блинницу или сковородку слегка смазываем растительным или оливковым маслом (делаем это только для первого блина) и разогреваем.



На разогретую блинницу выливаем небольшое количество теста, при этом постоянно вращаем блинницу, чтобы тесто равномерно распределилось.



Как только края блина подрумянились, переворачиваем блин и поджариваем слегка на другой стороне.



На следующем этапе готовим начинку.



Творог перетираем с сахаром (ложкой или блендером) масса должна собираться в кучу, не рассыпаться.



Берем небольшое количество начинки, делаем колбаску и закручиваем в блин.



Края блина подворачиваем.



Перед подачей блины нужно разогреть. Особенно нежные и вкусные налистники разогреть на пару. Подаем со сметаной. Приятного аппетита и на здоровье!