



МОЕ ЛЮБИМОЕ БЛЮДО



Блинчики

на молоке





Что нужно:

- 220 г муки
- 3 яйца
- 600–700 мл молока жирностью 2,5%
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- топленое или растительное масло для жарения

Время приготовления: 1 ч
Порций: 4–6



Что делать:

1 Доведите все продукты до комнатной температуры. Разбейте яйца в миску, добавьте соль и сахар, взбейте в очень пышную пену.

2 Добавьте половину молока, перемешайте до однородности. Просейте в миску муку, перемешайте, чтобы не было комочков.

3 Влейте оставшееся молоко и растительное масло. Тщательно перемешайте. Накройте миску полотенцем и дайте тесту постоять 30 мин.



4 Сильно разогрейте сковороду, слегка смажьте маслом. Выпекайте тонкие блинчики на сильном огне. Готовые блинчики скла-



МАША ЗУЕВА



Приготовить продукты



Картофель с яйцами (яйца желанию) сложить в и поставить на средний уменьшить огонь и варить 8- переложить в холодную варить до мягкости.



можно варить отдельно, это по кастрюлю, залить холодной водой огонь. Довести до кипения, 10 минут. Вынуть яйца, воду, а картофель продолжить



Пока варятся яйца и картофель, нарезать отварное мясо кубиками.





Укроп и петрушку мелко порубить





ицы порезать мелкими кубиками.
ный лук мелко нарезать.



Готовый картофель переложить в холодную воду на пару минут, а затем достать из воды, почистить и порезать кубиками.



арезанные ингредиенты, кроме петрушки и укропа, ить в большой кастрюле или миске. (При желании добавить в окрошку нарезанный редис.) ть сметаной и хорошо перемешать.

Приятного аппетита!!!





Любимое блюдо Даниила настоящий украинский «*Борщ*»





БЛИНЫ



Ингредиенты:
Молоко — 1 литр
Сахар — 2 ст. ложки
Яйцо — 1-2 штук
Мука — 3-4 стаканов
Соль — 1 щепотка
Сода — 1 щепотка
Растительное масло — 2-3 ст. ложек



В небольшую мисочку вбейте 2 яйца. Добавьте к яйцам сахар. Слегка взбейте ингредиенты вилкой или венчиком. 3. В глубокую мисочку параллельно просейте пару стаканов муки. Вылейте туда яичную смесь. Добавьте соль и соду.



Влейте молоко к яйцам и начните как следует взбивать. В процессе добавляйте просеянную муку. Тесто должно получиться однородным и без комочков.



Отложите его минут на 10-15, а затем снова хорошо взбейте. В конце добавьте в тесто растительное масло.



Теперь самый главный момент, который входит в рецепт приготовления блинов обыкновенных. Это жарка. Разогрейте как следует сковороду, слегка смажьте ее маслом или жиром.



Держите сковороду под небольшим наклоном и выливайте тесто сверху. Когда появится румяная корочка, аккуратно переверните блин широкой лопаткой и подрумяньте со второй стороны.



