

## Блины на кипятке

Добавил(а) Оля  
10.11.21 18:05 -

---

Блины на кипятке . Приятного аппетита!



Продукты для рецепта

## Блины на кипятке

Добавил(а) Оля  
10.11.21 18:05 -

---

- Для теста: молоко - 300 мл. , кипяток - 300 мл., мука - 300-350 гр., яйцо - 3 шт., соль 1\4 ч.л.,
- Для начинки: Творожный сыр с зеленью, красная икра.



Соединяем яйца, соль, сахар, хорошо взбиваем до пышной пены. Тонкой струйкой вливаем кипят



## Блины на кипятке

Добавил(а) Оля  
10.11.21 18:05 -

---

Добавляем тёплое молоко, растопленное масло. Перемешиваем. Частями вводим муку, взбиваем



Выпекаем блины на раскалённой сковороде.



## Блины на кипятке

Добавил(а) Оля  
10.11.21 18:05 -

---

Блины остужаем.



Блины смазываем сливочным сыром, скручиваем рулетиками.



Украшаем красной икрой. Приятного аппетита!!!