Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Блинчики с зеленым луком и сыром

18 сентября 2011 11:15 · https://open-cook.ru/recipes/blinchiki-s-zelenym-lukom-i-syrom



Это необыкновенные и очень сытные блинчики. Главным их секретом является свежесть продуктов.

На 6 порций нам понадобится:

- 1 стакан муки
- 1,5 стакана молока
- 2 яйца
- 100 г тертого эдамского сыра (но если возьмете другой сыр, вкус принципиально не изменится)
- 100 г зеленого лука

- соль
- растительное масло для жарки

Разбиваем 2 яйца в миску:



Вливаем молоко:



Взбиваем вилкой яйца и молоко с щепоткой соли:



Добавляем просеянную муку:



Аккуратно меремешиваем массу вилкой:



Взбиваем все венчиком или миксером (на небольшой скорости) для избавления от комочков муки. Если тесто получилось густоватое, добавьте еще молока и перемешайте. Обязательно попробуйте на вкус, чтобы определить достаточно ли соли. При желании можно добавить столовую ложку сахарного песка.



Натираем сыр на мелкой терке:



Моем и высушиваем перья зеленого лука:



Нарезаем мелко лук:



Добавляем лук в тесто и перемешиваем:



Раскаленную сковороду смазываем маслом и выпекаем блинчик. Готовый **горячий** блин выкладываем красивой стороной вниз на тарелку, посыпаем всю поверхность сыром:



Складываем блинчик пополам:



Таким образом выпекаем все блинчики, уделяя внимание каждому. Не бойтесь, при нашем количестве продуктов все время приготовления блинов занимает 25 минут.



Так приятно в промежутках отщипнуть кусочек:



Наши чудесные, вкусные и очень сытные блинчики готовы. Приятного аппетита!



Комментарии: 3

Эксперт # 15:20 18.09.2011

Впервые ел такие необычные блинчики. Вкус бесподобный!

Павел # 15:53 25.10.2015

огонь!

Гость # 17:05 6.11.2016

вкусно я добавила в тесто чуть голандского сыра