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

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

Блины с творогом и вишневым соусом

11 апреля 2012 13:06 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-tvorogom-i-vishnevym-sousom



Рецепт родился в моей голове за пару минут утром в понедельник, когда я лихорадочно соображала, что делать с воскресными блинами. Готовится быстро, к слову на создание завтрака для 2-х человек у меня уходит 20 минут, с блинами я из графика не выбилась.

Что имеем для вкусного и в какой-то степени, полезного завтрака?



- Блины (у нас были вчерашние, на двоих 6 штук)
- Сметана – 1 ст.ложка
- Сахар по вкусу
- 1/4 яблока
- 1/2 морковки или 1 маленькая
- Вишня – 50 гр (это приблизительно, можно и больше взять)
- Творог – 100 гр

Для начала делаем соус. Берем маленький ковш, сотейник или миску. Выкладываем туда вишню, 1 ст.л. воды и 1,5 ст.л. сахара. Нагреваем на медленном огне, пока не загустеет. Когда соус достигнет милой вам консистенции, убираем с огня.

Пока наш вишневый соус готовится, займемся блинами.

Натираем яблоко и морковку на мелкой терке (можно сбрызнуть лимонным соком чуть-чуть):



Смешиваем творог, сахар, сметану и тертые яблоко с морковкой:



Выкладываем начинку на край блина и сворачиваем как душе угодно, хоть конвертиком, хоть рулетиком:



Начиненные вкуснущей начинкой блины обжариваем до золотистой корочки, выкладываем на красивую тарелку и поливаем нашим соусом:



Приятного аппетита!