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

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

Блины с мясной начинкой

24 апреля 2012 11:39 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-myasnoj-nachinkoj



По традиции в воскресенье мы пекли блины. Делали мы их с двумя начинками: мясной и сладкой. Здесь я показываю вам вариант мясной начинки для блинов со сметаной.

Точное количество указывать не буду, здесь все зависит от вашего желания.

Итак:

- вашие любимые несладкие блины
- фарш (свинина, говядина или смешаный)
- чеснок (совсем немножко)
- сыр твердых сортов (у нас был пармезан)

- свежий огурец
- соль, перец по вкусу
- сметана

Вначале подготовим начинку. Фарш обжариваем, в конце добавляем мелко рубленый чеснок для запаха:



Натираем на мелкой терке сыр:



Нарезаем мелко огурец:



Получается три составляющих начинки:



Теперь мы будем танцевать. Вы заводите тесто на блины, выпекаете один, второй уже на сковороде. Все нужно делать быстро, пока блин не остыл. На самом деле вы все успеете. Только что испеченый блин посыпаем сыром:



С краю выкладываем ломтики огурца:



На огурцы выкладываем фарш:



Пока переворачиваете блин на сковороде, наш нужно аккуратно свернуть, загибаем край блина со стороны начинки:



Теперь сворачиваем боковые стороны блина:





Получили вот такой конвертик:



Теперь сворачиваем этот конверт в рулет, начиная с той части, где начинка:



Их можно подать сразу, а можно поджарить с двух сторон. Очень вкусны со метаной.



Приятного аппетита!
