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

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

Блины с ветчиной и сыром

3 июня 2012 14:05 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-vetchinoj-i-syrom



Сегодня утро для нас наступило в первом часу дня. Поэтому блины мы делали сытные, с ветчиной и сыром.

Правда у нас в холодильнике не было ветчины, только кусочек буженины и тесто мы заводили на воде.

Рассчитано на 2 порции:

- 2 яйца
- 1 ст.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 1 стакан + 1/4 стакана воды

- 1 стакан муки
- 8 кусочков ветчины и 8 ломтиков сыра, чтобы их можно было завернуть в блины (очень вкусен с этими блинами Российский сыр)

Смешиваем в миске яйца, сахар и соль:



Взбиваем венчиком, вилкой или миксером на маленькой скорости. Добавляем воду и хорошенько размешиваем:





Понемногу всыпаем муку и все хорошо размешиваем, чтобы не было комочков:





Мои пропорции рассчитаны так, чтобы получилось жидкое тесто и тонкие блины, которые выпекаем как обычно:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Ветчину нарезаем небольшими кусочками, чтобы их можно было завернуть в ваш блин:



Сыр нарезаем такого же размера:



Заворачиваем сыр и ветчину в блины вот по такому сценарию:




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой





Возвращаем фаршированные блины на сковородку и обжариваем с двух сторон:





Выкладываем вкусные блины на тарелку и наслаждаемся. Правда к этим блинам напрашивается соус, но нам было и так вкусно.





Приятного аппетита!



Комментарии: 6

Гость # 12:04 14.02.2014

Спасибо совета)))

лилёк # 11:46 29.07.2014

очень вкусно

Светлана # 11:40 24.03.2015

А сколько это 5/4 стакана воды?

> **Анна Нечаева** # 11:45 24.03.2015
>
> Это 1 полный стакан и еще четверть стакана. Исправила рецепт.

Гость # 15:59 27.03.2015

Я начинающая хозяйка.Блины 2 раза пекла,но не получались.А по этому рецепту получились хорошие,в дырочку.Спасибо,Анна!



Анастасия # 16:11 17.07.2015

Анна, огромное спасибо за рецепт! Блины получились очень вкусные, мягкие, и с таким жидким тестом совсем не рвутся. Замечательно!
