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

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

Блины в карамелизированных персиках

10 июня 2012 09:55 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-v-karamelizirovannykh-persikakh



Не удержалась и купила в магазине пару ранних зеленых и кислых персиков, но дешевых. Так что держите блины с персиковым соусом. Если у вас сей фрукт будет спелым, уменьшите количество сахара, чтобы попа не слиплась.

Здесь рецепт самих блинов не принципиален, делайте любимые.

Я к сожалению упустила из виду количество яиц в холодильнике, потому сегодня утром обнаружила только одно яйцо. В магазин идти было лень, работала с тем что было, т.е вот по этому рецепту уменьшив количество продуктов вдвое.

Выпекаем блины и отставляем в сторону.

А вот для соуса на две порции понадобится:

- 2 небольших персика
- 1/2 стакана сахара
- 2 ст.л. воды

Персики моем и очищаем от косточек:



Очень мелко режем:



Разогреваем сковороду, отправляем на нее персики и сахар, перемешиваем и оставляем на среднем огне:



Держим на огне минут 5, помешивая:



Берем блинчик, укладываем на сковороду и прижимаем, прогреваем 10-20 секунд:



Далее складываем постепенно в 4 раза:







Выкладываем на тарелку:



Таким образом быстренько делаем все блины и выкладываем по тарелкам (мы делаем по 3 блина на порцию). А соус выкладываем на блины:





Получаем очень вкусный завтрак. Т.к. у нас были кислые персики, то даже с указанным количеством сахара получился кисло-сладкий вкус:






open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


Confer.
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



МЫ украсили блины листочками мяты, она дает приятный аромат:



Приятного аппетита!


RAILS
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой
