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

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

Оладушки на кислом молоке

24 июня 2012 16:45 · https://open-cook.ru/recipes/oladushki-na-kislom-moloke



Сама не знаю как так получилось, но образовалось в холодильнике энное количество **кислого молока**. Блины на нем я не люблю, а вот **оладушки** получаются отменными.

Из указанных мною продуктов получается **3 порции** нежных и воздушных (но чуть сладких) *оладушек*:

- 1 яйцо
- 200 мл *кислого молока*
- 1 ст.л. сахара
- щепотка соды
- щепотка соли

- растительное масло для жарки
- 1/2 – 2/3 стакана муки (нужно следить, чтобы муки не было много и тесто не было густым, если вы положите много муки, добавьте *молоко*)

В кастрюльке или глубокой миске смешиваем яйцо, сахар и соль. Взбиваем вилкой, венчиком или блендером на маленькой скорости:





В отдельной миске соединяем муку, соду и *молоко*:



Соединяем две смеси и получаем тесто **консистенции густой сметаны**:



Разогреваем масло на сковороде, чтобы оно было очень горячим. Не жалейте масла для *оладушек*. Обжариваем с двух сторон до хорошей коричневой корочки. Тесто выливайте на сковороду столовой ложкой, набирая теста лишь на половину. Не старайтесь делать большие *оладушки*, они просто не пропекутся:



В процессе жарки *оладьи* будут подниматься, станут **пышными**:



Мы кушали их с *медом*, очень вкусно:



Приятного аппетита!




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии (100) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/oladushki-na-kislom-moloke/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/149_2012-06-24_oladushki-na-kislom-moloke_comments.pdf