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

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

Оладушки на кислом молоке

https://open-cook.ru/recipes/oladushki-na-kislom-moloke

Комментарии: 100

Мария # 18:49 24.06.2012

очень похожи на берлинеры))))

Анна Нечаева # 04:23 25.06.2012

Похожи))) Не знаю как так получилось. Первый раз сама оладушки делала, в нашей семье ими всегда мама занималась.

ELE # 17:44 26.08.2012

Неужели так трудно написать кол-во муки,хотя бы примерное? Сметана бывает разной процентовки!

> **Иринка** # 07:29 24.03.2017
>
> Ты серьёзно?! Ты не знаешь консистенцию оладушек?!
>
> **Иринка** # 07:30 24.03.2017
>
> И там вообще-то написано русским языком сколько надо муки

Анна Нечаева # 19:11 26.08.2012

Извините, муку я, действительно, забыла указать. Понадобится примерно 1/2 - 2/3 стакана, но нужно смотреть на глаз, чтобы тесто не получилось густым. Спасибо, что написали, а то так и висел бы рецепт без муки.

Маша # 07:19 4.04.2015

Я добавила немного молотой карицы. Если кто любит...вкусно

ЕЛЕНА # 12:31 7.11.2015

А СОДУ УКСУСОМ ГАСИТЬ?



Анна Нечаева # 13:08 7.11.2015

Пожалуйста, прочитайте рецепт. Там не написано про то, что соду нужно гасить, следовательно, гасить не надо.

Ольга # 17:19 2.01.2016

Как правило,если сода кладётся в кефир или в кислое молоко,то сода не гасится..... А ещё,когда соду кладёшь в кефир,желательно,чтобы он постоял минут 5-10.

ирина # 02:57 30.06.2016

если внимательней прочитать то вы указали кол-во муки)

ава # 11:25 3.10.2012

очень красивые! я сделала похоже на эту,ну просто пальчики оближешь

Анна Нечаева # 11:36 3.10.2012

Спасибо!

Наталья # 13:04 3.10.2012

А у меня они все время "падают"(((никогда пышными не остаются...

Елена # 13:04 11.12.2012

Да, такие оладушки очень вкусные, но, к сожалению, очень-очень жирные(((поэтому из простокваши делаю блины, так как в них намного меньше масла получается))) а так конечно оладушки бесподобные, хорошо тем, кому не надо себя в жирной пище ограничивать)))

Анна Нечаева # 04:40 12.12.2012

Надо будет на простокваше приготовить оладьи))Спасибо!Хорошо тем, кто в жирной пище себя не ограничивает, вы правы, мне можно только пару-тройку этих оладушек съесть. Но до чего вкусные!

Ксения # 18:36 12.01.2013

Спасибо, очень вкусно !

оксана # 08:37 13.06.2013

а я увидела в рецепте муку.может кому то нужно внимательнее читать

Гость # 14:59 25.06.2013

Девченки, не очень поднялись, и сразу упали. Делала строго по рецепту.....((((

> **Айка** # 08:07 14.05.2017
>
> Чем больше месить тем пышнее будет:)

Анна Нечаева # 19:46 25.06.2013

К сожалению, объяснить причину по которой оладушки падают, не могу. Потому что не знаю :(Но постараюсь выяснить и дописать здесь в комментарии и в самом рецепте.

Екатерина # 06:12 13.07.2013

Сколько нужно соды ложить?Может поэтому не поднимаются?

Анна Нечаева # 06:54 13.07.2013

Екатерина, соды щепотка нужна, если добавить больше, то буде ярко выраженный ее привкус.

Анна # 06:24 4.08.2013

А вы не гасите соду уксусом?)) Так оладьи пышнее получаются!

Юлия # 16:05 4.08.2013

Да согласна с выше написанным комментарием.я тоже думаю,что такие пышные с гашённой содой только получаются

Анна Нечаева # 16:30 4.08.2013

Девушки, я не гашу соду уксусом :(Я вообще забыла, что так можно.

Гость # 11:13 12.08.2013

А я всегда гошу соду уксосом, и очень вкусно получается)))Спасибо за рецепт!

> **Элина** # 06:18 18.08.2016
>
> Можно гасить соду лимоном

Анна # 12:49 23.08.2013

Очень вкусно и просто!)только вот у меня они не такие пышные(но тоже очень хороши!!!

НАИЛЬ # 15:15 4.09.2013

ELE!-не нужно замарачиваться точными данными,Можно делать по своему усмотрению и тоже будет замечательно.

серж # 13:31 26.10.2013

а мы их с пивом пьем

Илья Николаевич # 17:29 26.10.2013

Я лично иногда балуюсь шоколадом с пивом. Но вот оладушки с пивом, хм, такое в голову не приходило :)

Лена # 12:06 12.01.2014

Спасибо за рецепт! Готовила первый раз, очень понравились, теперь всегда так буду делать!)

Гость :) # 10:32 29.04.2014

Очень жирные. На сковороде поднялись и тут же опали. Жаль.

Дарья # 04:28 1.05.2014

Извините, а сколько примерное кол-во оладий получается из этого рецепа??

Инна # 15:29 11.05.2014

очень вкусно получилось! у меня они только не поднялись, в следующий раз попробую с гашеной содой)

Гость # 13:22 17.05.2014

Спасибо

Ника # 08:13 25.05.2014

я сейчас пеку. Они сначала плоские были. Надо разрыхлителя добавлять. Я добавила и они сразу поднялись

таня # 06:31 27.05.2014

разрыхлитель нужен обязательно.так вкуснее.

Алёша # 04:06 28.05.2014

очень вкусно кому также ставте +

Наталья # 19:10 7.06.2014

У нас с ребёнком проблемы, мы не можем соду есть- даже в малых дозах. Попробую только с разрыхлителем, не знаю что получится- но попробую.

Ирина # 18:10 30.06.2014

Оладушки получились очень нежные, только вот не поднялись совсем, хотя я добавляла разрыхлитель. Спасибо за рецепт!!!

Amana # 10:32 7.07.2014

Кислое молоко и предназначено для гашения соды :)

натали # 12:41 18.07.2014

такие пышные получаются из домашней простакваши т.е из своего молока.а соду можно не гасить.

Настена # 10:55 21.07.2014

спасибо Вам большое)

Елена # 11:28 18.08.2014

все сделала по рецепту, а получились какие-то печеньки... Края подгорают, середина впуклая и белая, вообще не поднимаются, а когда переворачиваю, текут...
руки у меня что ли корявые?

Вика # 12:46 19.08.2014

А можно ли добавлять какао в тесто?)

Анна Нечаева # 13:44 19.08.2014

Елена, не стоит так про свои руки говорить. Скорее всего, дело в муке или в молоке. Бывает, что мука долго лежала, а если еще и в во влажном помещении, то мог быть такой эффект. Дело может быть еще и в молоке кислом, если оно имело какие-либо добавки (этим грешат некоторые производители).

Анна Нечаева # 13:44 19.08.2014

Вика, я не пробовала, но думаю, что можно и добавить, но немного.

даша # 07:48 9.09.2014

Для тех, у кого опадают: кисломолочный продукт и яйца должны быть теплыми. Простокваша бывает некислой, тогда надо погасить соду любой кислотой (например, уксус или лимон). Муку лучше просеять. Лучше, если перед жаркой дать тесту отдохнуть 15-30 минут. И еще - 1-ю сторону попробуйте прожаривать на слабом огне под крышкой, тогда, кстати, при желании можно урезать количество масла. Если все соблюсти - 100% не опадут.

> **Анна Нечаева** # 15:01 9.09.2014
>
> О, спасибо вам большое за этот комментарий))

Арина # 13:44 15.09.2014

Получилось вкусно и пышно, но потом они стали плоскими

Гость # 16:01 16.10.2014

спасибо

Анна # 08:38 5.11.2014

А вот у меня совсем не получилось. Они покрылись сразу корочкой, внутри не прожарились, хотя небольшие были, и не поднялись(

Гость # 14:11 7.12.2014

очень полезный рецепт

Ольга # 09:47 27.12.2014

А я в тесто ещё натёртое на тёрке почищенное яблоко добавила. Вкусненько!

Илона # 14:32 22.01.2015

А я с бананом на терке делала,вусненько,но опадают,не пышные!

Алла # 13:59 2.02.2015

тоже благодарю за рецепт!))

милашка # 12:14 25.03.2015

только что прочитала , надо будет попробовать сделать . кстати там же указано сколько стаканов муки надо , просто повнимательней прочитайте

милашка # 14:01 26.03.2015

мы с мамой сделали , получилось классно

Инга # 11:55 3.04.2015

оФФигенные оладьи)))Спасибки большие*

Ольга # 12:38 17.04.2015

А у меня с привкусом мыла почему то (((
кто знает почему?
может молоко переквасила?

наталья # 13:14 14.05.2015

Оладьи просто ОФИГЕННЫЕ, СПАСИБО за рецепт

Антон # 11:05 14.06.2015

Тесто не пышное

валентина # 12:25 21.06.2015

Мне тоже на масле не подходят (мужу не нравится), но я всё то же самое делаю, но на сухой антипригарной сковороде))))) Они не такие кружевные-пышные получаются, но очень вкусно!!!! Дети лопают за обе щеки!

Светлана # 06:36 26.06.2015

ща пойду сделаю..молока куча...учла все ваши коментарии..напишу получилось..спасибо

любитель гатовки # 11:00 10.07.2015

Спасибо за рецепт очень вкусно

> **Олеся** # 03:01 16.07.2015
>
> Подскажите,сколько всего получается штук оладьев?
>
> > **Анна Нечаева** # 05:15 16.07.2015
> >
> > Странный вопрос. Количество зависит от размера. У меня были диаметром около 5 см и получилось 15 штук. КАК получить оладушки диаметром 5 см, если они во время приготовления увеличиваются в размере, а после приготовления чуть-чуть уменьшаются.
> >
> > **Гость** # 15:57 17.07.2015
> >
> > 40 примерно

пушин # 00:40 15.07.2015

Привкус мыла, от большого количества соды

> **Анна Нечаева** # 05:30 15.07.2015
>
> Так зачем же вы кладете много соды?

Гость # 15:55 17.07.2015

Муки вообще не надо и так все получилось

Гость # 14:58 7.08.2015

Все получилось)Спасибо за замечательный рецепт)

Ксю # 10:10 30.10.2015

Чтоб они не опадали надо добавить больше муки чтоб тесто не лилось с ложки а как бы прерывисто падало и после того как замесите тесто подождать пока разойдется мука и больше его не мешать а тихонько ложкой брать и на сковородку

Любовь # 08:42 29.11.2015

Отвратительные оладушки! Тесто вылила

> **Гость** # 04:56 27.01.2016
>
> Может руки не оттуда растут у вас

Елена # 18:47 6.12.2015

Спасибо большое за рецепт! Оладушки у меня получились такие как на фото! И не опали)) и мне показалось, что когда достаточно масла (много!) то тогда они такие же румяные и пышные как у вас, а если масла не достаточно, тонов получаются впавшие с поджаренной корочкой! Но вкусные всякие! Спасибо Вам за рецепт)

Ольга # 04:55 27.01.2016

Спасибо за рецепт.Все получилось-делала на "глаз"-тоже не опали.добавляйте больше масла на сковороду.

Ирина # 14:14 7.02.2016

Жуть... как новичок, поверила рецепту 1 в 1... Тесто получилось жидкое как под блины. Фиаско. Муки надо раза в полтора больше.

> 
> **Анна Нечаева** # 15:43 7.02.2016
>
> Очень жаль, но мой рецепт здесь точно не при чем. У меня муки уходит ровно столько, сколько указано в моем рецепте. Я вот даже пошаговые фото делаю, чтобы было видно, как все выглядит на самом деле.

Людмила М # 06:07 12.02.2016

Здравствуйте. Только что постряпала. Сначала не поднялись, так это потому, что тесто было не консистенции густой сметаны. Как только добавила еще муки, все отлично получилось. Спасибо за рецепт, положила в закладки.

Алена # 08:37 12.02.2016

Спасибо большое за рецепт, очень вкусные оладьи,понрааились мне и моей семье

Оксана # 20:19 3.03.2016

Девчонки, и масла на сковороду лейте побольше, подниматься.

Инночка # 17:37 5.04.2016

первый раз делала на кислом молоке,получились не пышные почему то((но....ооооченьь и очень вкусные!!!!!я почти половину сразу сьела,остановило,что муж скоро придет ;)спасибо за простой и вкусный рецепт)))

> **Алена** # 14:31 21.04.2016
>
> Я только что приготовила, вкусные очень, но опали. Меня это не расстроило. Съела то же половину за раз и только скорый приход мужа с работы меня остановил

Ленчик # 11:04 25.04.2016

Спасибо за рецепт!!)) Только закончила печь, очень вкусные!

КатюшКа # 22:03 29.04.2016

А я заметила, что поднимаются оладушки, когда масла налито больше. Просто на одной сковороде в одной стороне поднялись, а в другой плоскими остались, только количество масла было разным
Спасибо за рецепт, красивые и вкусные. Правда чувствуется, что много масла впитали. Ела с лимонной водичкой.

Кристал # 11:31 26.05.2016

Делаю по этому рецепту. Оладушки не поднимаются, но вкусные. Дочка половину уже съела

Людмила # 15:25 15.06.2016

спасибо за рецепт очень вкусные.

слава # 04:44 19.07.2016

Очень вкусно спасибо вам родители ели и ели пока не закончились :)

Ольга # 15:51 4.08.2016

А у меня они получились тонкие. Рицепт не совпадает с картинкой.

> **Анна Нечаева** # 16:11 4.08.2016
>
> Рецепт полностью совпадает с моими же фотографиями. я готовлю и фотографирую без обмана. у меня получаются ровно такие оладушки, как на моих же фото.

> **Зоя** # 06:43 3.09.2016
>
> У меня тоже тонкими получились

Олеся # 13:13 14.08.2016

Добрый день!А я оладушки по вашему рецепту попробовала добавить немножечько дрожей ,за счет них они поднялись так же и не упали потом)

Юлия # 05:36 18.08.2016

Даже если жарить оладушки на большом количесьве масла, то можно просто после приготовления положить их между слоями бумаги для запиканиязапикания, бумага впитает в себя весь жир что был в оладушках)))

Виктория # 03:53 3.09.2016

А я совсем соду не ложу и очень отлично получается , ммм прям пальчики оближешь. Кто заморачивается с содой, не парьтесь, забудте про нее. Без нее очень вкусно.

Наташа Деева # 15:26 24.09.2016

Вот только что пожарила по этому рецепту!
Получились ИДЕАЛЬНЫЕ!!!:)))))))))
Просто Объеденье!!!
Спасибо вам Огромное!!!!!

Наталья # 17:32 12.10.2016

Делала оладушки сегодня по вашему рецепту ооооченьь вкусные получились

Татьяна # 09:33 5.08.2017

Девочки, что бы оладьи не брали много масла , надо положить яиц побольше. Т.е. на 1 литр молока надо разбить 3, а если яйца маленькие то и 4 яйца. Тогда и оседать не будут.