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

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

Гречневые блины

15 марта 2018 13:18 · https://open-cook.ru/recipes/grechnevye-bliny



Ловите отличный и быстрый рецепт **гречневых блинов**!

Во всем виновата лень, конечно. Почти все рецепты гречневых блинов на дрожжах, возиться с которыми ме не хотелось, да и времени особо не было. Вот в поисках быстрого рецепта я и наткнулась на эту прелесть. Блины получились толстенькими, но очень вкусными и ажурными! Особенно хороши они с соленой красной рыбой или сгущенкой.

Но есть у этого рецепта один минус - комочки. Сделать это тесто однородным не так уж и просто, кто-то его через сито протирает, я просто деревянной лопаткой минут десять

растирала. Так что без прилючений здесь не обойтись, но блины того стоят. Получается примерно дюжина блинов.

Ингредиенты:

- 125 гр гречневой муки
- 125 гр пшеничной муки
- 2 яйца
- 650 мл молока
- 70 гр сливочного масла
- 1 ч.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли

Приготовление:

Просеять в миску оба вида муки, перемешать.



Взбить яйца с солью и сахаром.



Молоко немного подогреть, когда станет теплым влить его в мучную смесь и перемешать. Вот тут нужно будет постараться, чтобы избавиться от комочков. Затем влить яйца и снова тщательно перемешать.



Растопить сливочное масло, добавить его в тесто, постоянно помешивая.



Тесто должно получится густоватым. Если так случилось, то можно по чуть-чуть добавлять теплое молоко, пока не получится хорошая консиситенция. Мое тесто вышло густым и я, признаться, добавила только столовую ложку молока и не стала заморачиваться, оставила как есть.

Ввверху написано (дублирую здесь для тех, кто не читает), как избавиться от комочков. Можно протереть тесто через сито, это всегда помогает как с тестом, так и с кремами. Я просто растирала комочки деревянной лопаткой.

Ах, да, рецепт хоть и быстрый, но не моментальный. Готовое тесто нужно накрыть полотенцем чистым или пищевой пленкой и оставить отдыхать на столе минут на 30.



Выпекать *блины* на очень хорошо разогретой, вот прям на раскаленной, сковороде, смазанной растительным маслом. Так как мое тесто было густоватым, то оно почти не растекалось по сковороде, так что получились они у меня небольго размера и тоненькие.



Печь до золотистого цвета. Ну или ориентируйтесь на тесто, когда верхняя сторона станет почти сухой, переверните блинчик на другую сторону. Ну а вторая сторона обычно готовится в два раза быстрее.



Готовые **гречневые блины** складывать на чистую тарелку и накрывать чистым полотенцем.



Мы ели эти *гречневые блины* на **масленицу** с красной рыбы собственного посола. Но я бы рекомендовала добавить к этому сочетанию какой-нибудь сливочный сыр или творог с зеленью.



Приятного аппетита!



Рецепт был взят здесь.

Комментарии: 2

Гость # 16:24 13.11.2018

Уже словили .С уважением Людмила.

katya_khavina # 07:54 14.11.2018

Попробовала сделать ребенку утром , была без ума . спасибо большое . очень вкусно