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

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

Блины с картофельным пюре и селедочным соусом

27 февраля 2020 08:59 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-kartofelnym-pyure-i-seledochnym-sousom



Очень простое сочетание и очень вкусное! Смётано-селедочный соус всех смущает, конечно, но ни разу неприятных последствий для организма не было.

Блины нужны не сладкие, ваши любимые (т.е. по любому рецепту).



Картофельное пюре я делала со сливочным маслом, молоком и пассерованным репчатым луком. Делала много, с запасом.

Для соуса на 4 порции нужно одно филе слабосоленой селедки или половина одной банки, стакан сметаны, 1 ч.л. лимонного сока сока, соль и перец. Можно добавить измельчённый зелёный лук.

Готовим тесто на блины, я делала скородумки на воде. Разбить 2 яйца и взбить венчиком. Далее добавить стакан кипяченой теплой воды, 1/2 ст.л. сахара и щепотку соли.

Теперь нужно просеять муку, примерно 1 стакан. Тесто должно получится как жидкая сметана (хотя здесь все зависит от ваших предпочтений).
Аккуратно довести тесто до однородности при помощи венчика.
Добавить в тесто 1 столовую ложку подсолнечного масла и хорошо перемешать.

Смазывая сковороду маслом, выпекать блинчики до румяности.

Готовые блинчики накрыть чистым полотенцем (чтобы стали мягкими) и отставить в сторону.

Для соуса филе селедки мелко порезать, добавить сметану, соль и перец, лимонный сок, перемешать.
Для хорошего вкуса он должен настоятся не меньше 1 часа.

Нафаршировать блины картофельным пюре. На середину блина кладем немного пюре и складываем блин как конверт.

Но красивее получается, если начинку положить вдоль одного края, подогнуть с боков и скатать рулетик.



Можно сразу подавать, но будет ещё вкуснее, если фаршированные блины обжарить двух сторон.