

Блины на ряженке заварные

Рецептов блинов очень много и этот рецепт блинов на ряженке еще не последний. Но, выпекая блины, всегда думаешь, что именно этот рецепт самый самый лучший. Попробуйте, может быть для вас он станет тем самым.



Ингредиенты

ряженка	500 мл
масло растительное	1 ст.л
яйца	3 шт.
соль щепотка	
сахар	1-2 ст.л
сода	0.5 ч.л.
вода кипятком	1 ст.
мука	1 ст.

Таблица мер и весов

1 Шаг 1



Яйца взбить с солью и сахаром.

2 Шаг 2



Всыпать просеянную муку, перемешать и затем влить ряженку, все перемешивая. Должно получится тесто без комочков.

3 Шаг 3



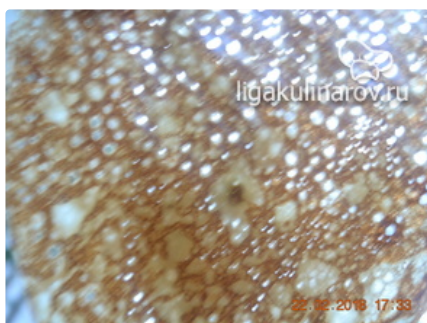
В кипяток положить соду, размешать ее (погасить!) и, размешивая тесто, тонкой струйкой налить кипяток. Выпекать блины как обычно на хорошо прогретой сковороде с двух сторон.

4 Шаг 4



Такие блины хорошо фаршировать.

5 Шаг 5



Блины получаются очень ажурные и тонкие.