

## 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



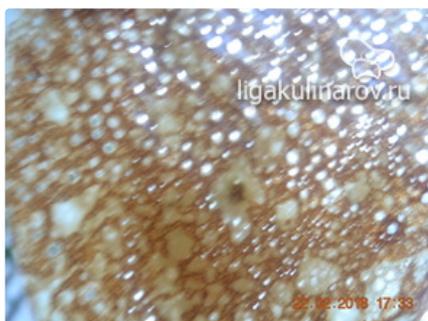
В кипяток положить соду, размешать ее (погасить!) и, размешивая тесто, тонкой струйкой налить кипяток. Выпекать блины как обычно на хорошо прогретой сковороде с двух сторон.

## 4 Шаг 4



Такие блины хорошо фаршировать.

## 5 Шаг 5



Блины получаются очень ажурные и тонкие.