

Зеленые блины из шпината с начинкой

Сегодня я хочу предложить вашему вниманию оригинальный пошаговый рецепт блинов из шпината. Недавно я пекла вот такие зелененькие блины, а становятся они такими не из-за добавления каких-то красителей, а из-за обыкновенного шпината, ведь он отлично красит тесто! Получаются они очень яркими, а помимо этого вкусными, как все блины, да еще и полезными благодаря шпинату! Для начинки я брала помидоры, слабосоленую брынзу, зелень и сметану. Выглядят такие блинчики очень необычно и аппетитно. Если вам захочется удивить своих домашних, обязательно испеките такие зеленые блины. Начинки можно делать разные, хоть сладкие, хоть соленые, так что выбирайте на свой вкус.



Ингредиенты

Мука	150 г
Молоко	1,5 ст.
Яйца	2 шт.
Сахар	2 ч.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сода	1/2 ч.л.
Растительное масло	1 ч.л.
Шпинат замороженный	3 шт.
Брынза	80 г
Помидоры	2 шт.
Сметана	50 г
Петрушка	полпучка

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем готовить блины со шпинатом по рецепту с фото. Чтобы блины получились удачными, все продукты должны быть комнатной температуры, поэтому заранее достаньте яйца и молоко из холодильника.

2 Шаг 2



В муку всыпаем соль, сахар, соду, разбиваем туда яйца и начинаем размешивать венчиком.

3 Шаг 3



По чуть-чуть вливаем молоко и продолжаем вымешивать.

4 Шаг 4



Перед добавлением последней части молока вливаем растительное масло и хорошо размешаем. Потом добавим последнее молоко.

5 Шаг 5



Шпинат можно разморозить в микроволновке и протереть через сито.

6 Шаг 6



Добавим получившееся пюре в тесто, размешаем венчиком.

7 Шаг 7



Перед выпеканием наших зеленых блинов дадим тесту постоять минимум полчаса. После накаляем сковороду и печем блин с одной стороны.

8 Шаг 8



Затем переворачиваем и печем с другой стороны. Сильно стараемся не зажаривать, чтобы лучше было видно, что они у нас зелененькие.

9 Шаг 9



После выпекания всех блинов, делаем начинку. Натираем на терке сыр.

10 Шаг 10



Режем мелко петрушку. У помидоров удаляем мякоть с семенами с жидкостью и нарезаем мелким кубиком.

11 Шаг 11



Соединяем помидоры, зелень, сыр и сметану. Если используем брынзу, то соли можно не добавлять, если другой сыр, то можно немного присолить.

12 Шаг 12



Берем блинчик, кладем на него начинку и сворачиваем трубочкой. Так поступаем со всей начинкой. Теперь можно звать всех к столу пробовать зеленые блинчики! Приятного аппетита!

Надеюсь, мой пошаговый рецепт шпинатовых блинов с фото вам придется по вкусу!