

НАЛИСТНИКИ

Налистники – тонкие, эластичные, почти безвкусные блины!
Обычно их готовят для того, чтобы подать в них начинку и вкус ее не затмевался.
Начинка может быть любая: мясо, творог, грибы или просто мед и сметана!

Понадобится:

молоко — 500 граммов

мука — 300 граммов

яйца — 3 штуки

сахар — 1 столовая ложка

соль — 1 чайная ложка

подсолнечное масло — 3 столовые ложки

Приготовление:

Разбей три яйца в большую миску. Добавь столовую ложку сахара и чайную ложку соли.



Размешай венчиком не взбивая.



Добавь 1/3 молока размешай, добавь половину муки, перемешивая так, чтобы не образовывались комки и масса становилась похожа на густую сметану.



Постепенно добавь все молоко и всю муку.

Влей полстакана крутого кипятка, при необходимости влей целый стакан.



Тесто должно быть жидким и хорошо растекаться по сковороде.

Если оно будет густое, блин не получится тонким. Влей подсолнечное масло, перемешай и дай настоятся 15 минут.



Тесто можно приготовить с вечера и отправить его в холодильник, тогда на утро вы сможете быстро напечь блинов на завтрак!

Жарить блины желательно на специальной блинной сковороде. Обязательно ее хорошо ее разогреть.



Перед каждым блином смазывай сковороду подсолнечным маслом при помощи кисточки. Или сливочным наколотым на вилку.

