



1
Картофель и лук (1/3 часть нарежьте мелко и оставьте для шага 3) нарежьте произвольными кусками. Измельчите в блендере до однородного состояния. Молоко влейте к овощам, добавьте яйцо и всыпьте муку. Взбейте блендером. Влейте 30-50 мл кипятка и добавьте 2 ст.л. растительного масла. Перемешайте. Посолите по вкусу.



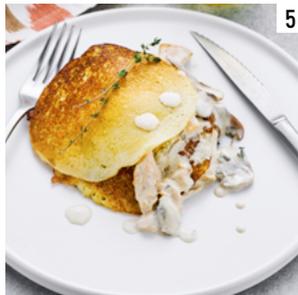
2
Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Куриное филе нарежьте на небольшие произвольные кусочки, шампиньоны – ломтиком.



3
Обжаривайте курицу, лук и шампиньоны на сильном огне 2-3 минуты, помешивая. Посолите и поперчите. Влейте сливки и протушите на среднем огне 2-3 минуты. Посолите по вкусу. Приправьте листиками тимьяна.



4
Еще одну сковороду разогрейте и сбрызните растительным маслом. Вливайте тесто черпаком (заполнен на 1/2) на разогретую сковороду. Жарьте блинчики по 1 минуте с каждой стороны на среднем огне.



5
подавайте блинчики с курицей и грибами в сливочном соусе.