


БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Ингредиенты:

молоко, мука, яйцо, сахар, ветчина, сыр, сметана.

 25 минут

 259 ккал; БЖУ 12/15/189 (на 100 г)

 750 г (каждая порция)



В миске смешайте яйца, муку, сахар, молоко, добавьте 1 ст. л. растительного масла.

Разогрейте сковородку и сбрызните ее растительным маслом.

На хорошо разогретую сковородку тонким слоем вращательными движениями распределите тесто, выпекайте блинчик по 1-2 минуты с каждой стороны.



Сыр натрите на терке, ветчину нарежьте тонкой соломкой, смешайте.



На блинчик положите смесь ветчины и сыра, подверните края и сверните конвертиком (если нужно сэкономить время - подавайте блинчики отдельно, выложив рядом начинку).

На хорошо разогретой сковородке с растительным маслом обжаривайте блинчики по 1 минуте с каждой стороны до румяной корочки.



Подавайте блинчики со сметаной.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу