



ОЛАДУШКИ С ЗЕЛЕНЬЮ, ГРИБАМИ И ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУНЬЕЙ

Ингредиенты:

мука, яйца, зелень, масло сливочное, кефир, шампиньоны, сода.

 30 минут

 276 ккал; БЖУ 10/16/22 (на 100 г)

 600 г (все блюдо)



1

Кефир слегка подогрейте, добавьте 2 яйца, растопленное сливочное масло и измельченную зелень (оставьте немного для украшения), перемешайте, всыпьте смесь из муки и соды и хорошенько вымешайте, посолите по вкусу.



2

Выпекайте оладьи на сковороде по 1,5 минуты с каждой стороны на среднем нагреве с добавлением растительного масла.



3

Отдельно обжарьте шампиньоны на растительном масле, посолите и поперчите. Когда грибы будут почти готовы, снимите их и разбейте в сковороду оставшиеся яйца. Жарьте 2 минуты на слабом нагреве под крышкой.



4

Выложите оладьи горкой на тарелку и подавайте с яичницей и грибами, посыпав зеленью.

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