

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01



Очень вкусные и нежные оладьи получаются. На приготовление потребуется минимум продуктов и времени. Их можно есть и на следующий день, они остаются свежими и такими же нежными.

Â□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01

Â

400 мл. простокваши

1 яйцо

5 ст.л. сахара (или по вкусу)

щепотка соли

2 ст. муки

1 ч.л. соды

растительное масло для жарки

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 60 минут. Ингредиенты: Пшеничная мука - 100 г, Яйца - 2 шт., Простокваша - 100 г, Сахар - 50 г, Соль - 1 щепотка, Масло растительное - 1 ст. л., Ягоды (малина, клубника, вишня) - 50 г. Рецепт: 1. В миске смешать муку, яйца, простоквашу, сахар и соль. 2. Добавить растительное масло и хорошо перемешать. 3. Выложить тесто на сковороду и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. 4. Выложить на тарелку и полить ягодным соусом.

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01



Базельский университет, кафедра информатики, факультет информатики, ул. Базельский университет (бульвар Вильгельм-штрассе 1) ую

Нежные оладьи на простокваше

Автор: Мухаббат

27.07.2012 10:35 - Обновлено 22.05.2017 10:01



Подается со сметаной, вареньем или джемом.



{comments on}