

Блины на сыворотке

Автор: Мухаббат
01.08.2017 09:38 -



Случается так, что молоко прокисает и у некоторых хозяек стоит вопрос о том, что с ним делать. У меня все дело обстоит простым образом: ставлю кастрюлю с прокисшим молоком на огонь и жду пока не образуются хлопья. Выключаю огонь, интенсивно перемешиваю ложкой и даю массе остыть. Затем беру емкость в виде чашки, ставлю на нее ситечко и сливаю жидкость, то бишь сыворотку. Трясу ситечко до полного отделения от творога жидкости и откидываю творог в сухую чашку. Из сыворотки очень нежные блины получаются. Очень люблю есть блины с соусом из сметаны и ягодного джема. Лепота!

Блины на сыворотке

Автор: Мухаббат
01.08.2017 09:38 -

Â

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Â

500 мл. сыворотки

1 яйцо

2 ст.л. сахара

0,5 ч.л. соли

150 гр. муки

0,5 ч.л. соды

уксус или лимонный сок

2-3 ст.л. растительного масла

Блины на сыворотке

Автор: Мухаббат
01.08.2017 09:38 -



Блины на сыворотке

Автор: Мухаббат
01.08.2017 09:38 -



ИНТЕРЕСНО! Блины были популярны в древности, но в настоящее время они являются одним из самых любимых блюд в России. Блины на сыворотке имеют особый вкус и являются отличным вариантом для завтрака или перекуса.

Блины на сыворотке

Автор: Мухаббат
01.08.2017 09:38 -



Для приготовления блинов смешивают яйца, муку, сметаны и ягодного джема. Просто смешиваю