

Состав:

2 стакана муки

2 стакана молока

1 стакан воды

2 яйца

1/2 ч.л. растительного масла

1 ст.л. сахара

1/2 ч.л. соли

Начинка для блинчиков:

1 куриное филе (2 куриные грудки)

3 яйца

2 маринованных огурца среднего размера

250 г зеленого консервированного горошка

1/3 луковица репчатого лука

соль, перец черный молотый

майонез

сыр копченый «Косичка» (будет использоваться для завязывания блинчиков)

Рецепт блинчиков с начинкой из курицы и маринованных огурчиков:

Яйца, сахар, соль и масло растереть ложкой. Добавить молоко, воду и перемешать. Постоянно помешивая понемногу добавлять муку. Во избежание образования комочков можно воспользоваться блендером, миксером или венчиком для ручного взбивания.

Тесто для блинов должно получиться жидким и без комочков.

Блинчики жарить на предварительно хорошо разогретой и смазанной растительным маслом сковороде. Наливая тесто, покачивать сковородку так, чтобы тесто разлилось по ней ровным и тонким слоем.

Для приготовления начинки куриные грудки сварить в подсоленной воде, затем нарезать некрупными кубиками.

Яйца сварить вкрутую (время варки – 12-13 минут), после чего охладить, очистить от скорлупы и нарезать мелкими кубиками.

Маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый очистить, промыть и мелко порубить.

Все измельченные компоненты начинки для блинчиков смешать, добавить зеленый консервированный горошек, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Копченый сыр «косичку» разобрать так, чтобы получились отдельные небольшие жгутики толщиной 2-3 мм.

Начинку выкладывать на блинчики, после чего их следует сворачивать в виде мешочка, а сверху завязывать приготовленными жгутами из копченого сыра.

Приятного аппетита!