



Состав:

2 стакана муки

2 стакана молока

1 стакан воды

2 яйца

1/2 ч.л. растительного масла

1 ч.л. сахара

1/2 ч.л. соли

Начинка для блинчиков:

450 г говядины

1 небольшая луковица репчатого лука

100 мл сливок 30-33%

зеленый лук

соль

перец черный молотый

Рецепт блинчиков с мясом:

Яйца, сахар, соль и масло растереть ложкой. Добавить молоко и воду, перемешать.

Постоянно помешивая понемногу добавлять муку. Во избежание образования комочков можно воспользоваться блендером, миксером или венчиком для ручного взбивания.

В итоге 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 по ней разлилось ровным и тонким слоем.

Для приготовления начинки мясо отварить в подсоленной воде в течение 1 часа. Бульон не сливать. Отварное мясо пропустить через мясорубку.

Лук репчатый очистить, промыть, мелко порубить и обжарить в растительном масле.

Сюда же добавить отварное мясо. Перемешать, обжарить в течение 5 мин. Посолить, поперчить, влить 1/2 стакана бульона. Все перемешать, накрыть крышкой и готовить в течение 5-7 мин, затем добавить сливки, перемешать и готовить еще 2-3 минуты.

Выложить начинку на блинчик, свернуть в мешочки и завязать стрелками зеленого лука.

Блинчики с мясом подавать к столу со сметаной.

Приятного аппетита!