

Состав:

0,5 л кефира

2 яйца

220-240 г муки

½ стакана сахара

1 ч.л. (без горки) соды

1-2 щепотки соли

Рецепт оладий на кефире:

Яйца смешать с сахаром и солью и слегка взбить при помощи венчика. В приготовленную смесь добавить кефир и соду, слегка взбить. Затем добавить муку и тщательно перемешать. Тесто в итоге получается достаточно жидким.

Приготовленное тесто выкладывать на предварительно разогретую сковородку при помощи столовой ложки. Оладьи обжаривать в растительном масле с обеих сторон (примерно по 2-3 минуты с каждой стороны).

Оладьи кефире – это прекрасная идея для Вашего завтрака, когда из простых продуктов надо быстро приготовить что-то вкусненькое.

Оладьи можно подавать к столу со сметаной, вареньем, джемом, сгущенкой или медом.

Приятного аппетита!