



Состав:

1 стакан муки

1 стакан молока

2 ст.л. сливочного масла

1 яйцо

1 ч.л. сахара (с небольшой горкой)

1/4 ч.л. соли

1/2 ч.л. соды пищевой

2/3 ст.л. уксуса

Для начинки:

100-150г красной икры

Рецепт блинчиков с икрой:

Яйца слегка взбить с сахаром и солью, добавить молоко и перемешать. Затем добавить муку и быстро перемешать. Соду погасить уксусом и добавить в тесто. Тесто оставить на 5-10 минут, чтобы настоялось, затем добавить предварительно растопленное сливочное масло и еще раз перемешать.

Выпекать небольшие пышные блинчики диаметром 5-6 см на сковороде на растительном масле.

Подавать к столу с красной икрой или со сметаной.

Приятного аппетита!