

A



Русские блины - символ
масленицы



A



Разбиваем в миску яйца,
добавляем соль и сахар

Соединяем яйца с сахаром и
солью, тщательно взбиваем





К яйцам добавляем воду или молоко и хорошо взбиваем, чтобы придать блинам воздушность и пористость.



Понемногу добавляем муку и разрыхлитель





Продолжаем взбивать до
получения однородной массы



В готовое тесто нальем немного
растительного масла, чтобы
блины легче переворачивались





На предварительно разогретую
сковороду наливаем жидкое тесто

Блинчики обжариваем с двух
сторон до золотистого цвета.



A

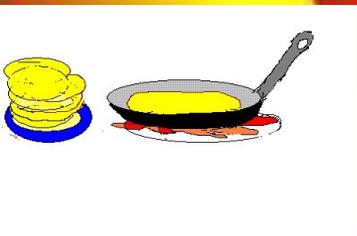








**ВАС НА МАСЛЕНИЦУ ЖДЕМ!
ВСТРЕТИМ МАСЛЕННЫМ БЛИНОМ,
СЫРОМ, МЕДОМ, КАЛАЧОМ
ДА С КАПУСТОЙ ПИРОГОМ!**



ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

Кулинарное искусство Григорьева Е. Н.
Обрядовая кулинария Елена Высоцкая.
Православная кулинария Лидия Ляховская.

<http://www.good-cook.ru/knop/maslen.shtml>

<http://www.foodclub.ru/pages/pancake>

<http://images.yandex.ru/search?p>

<http://www.womanshobby.net/forum/index>

