



# Щи да каша- пища наша

Работа ученицы МБОУ СОШ 57 г.  
Чебоксар

Сметаниной Елизаветы

---

С детства мама готовила блины, рецепт которого передовался с поколения в поколение. Жители Чувашии частенько балуются таким изысканным и в тоже время простым приготовлении блюдом-блинами. По настоящему вкусными и удачными блинами считаются круглые, тонкие, как бумага, но толстые и маленькие тоже принимаются, только имеют другое название-оладушки.



---

Что бы приготовить  
блины понадобится:

[Сахар](#) — 2 ст. л.

[Яйцо куриное](#) — 3 шт

[Соль](#) — 0,5 ч. л.

[Мука](#) — 2 стак.

[Молоко](#) — 3 стак.

[Масло растительное](#) — 3 ст. л.

[Разрыхлитель теста](#) — 3/4 ч. л.

**Время приготовления: 30  
минут**



---

**1. Смешаем молоко, яйца, соль и сахар в блендере или при помощи миксера.**

**2. Теперь вливаем растительное масло и продолжим взбивать, пока капельки масла перестанут появляться на поверхности.**



---

**3. Добавим муку и опять  
тщательно перемешаем.  
Должна выйти однородная  
и жидкая смесь.**

**4. Теперь прогреваем  
сковороду, смазывая ее  
немного маслом. Жарим  
каждый блин с двух сторон.**



---

**У меня получились  
вкусные, ажурные  
блинчики. Все  
члены семьи  
обрадовались  
такому десерту и  
оценили на высшие  
баллы**

