



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**

