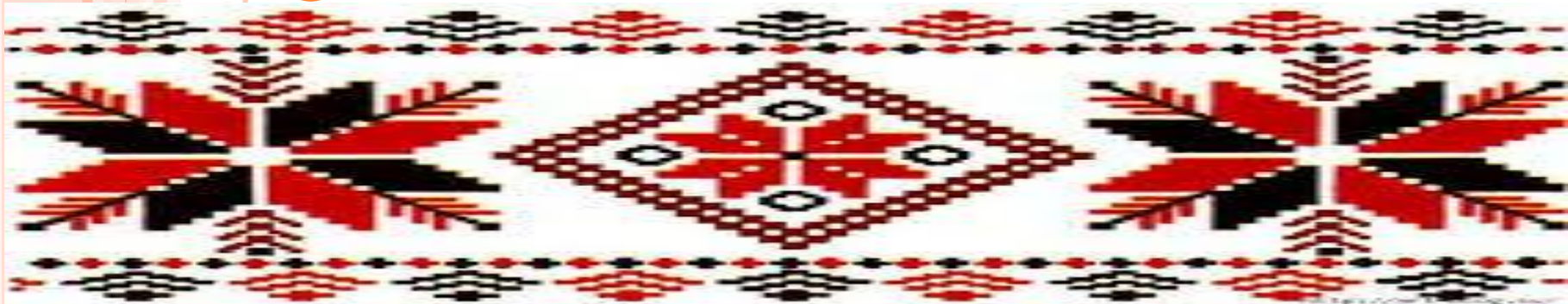




● *МАЧАНКА З БЛІНАМІ*



# КАБ ПРЫГАТАВАЦЬ БЛІНЫ ВАМ

## СПАТРЭБІЦА:

Прасеяная мука

Кефір ці сыроватка

Соль, сода

2 яйкі

1 сталовая лыжка алею

Прадукты злучыць, добра

размяшаць

да стану густой смятаны.

Смажыць на змазанай алеем

разагрэтай патэльні



# КАБ ПРЫГАТАВАЦЬ МАЧАНКУ ВАМ СПАТРЭБІЦЦА:

- Каўбаса «Пальцам піханая» – 500 грам
- Смятана – 1 шклянка
- Булён мясны – 1 шклянка
- Мука – 1 сталовая лыжка
- Перац, соль
- Алей для смажання



## ПРЫГАТАВАННЕ

1. Абсмажыць каўбасу на разагрэтым алеі з двух бакоў. Перакласці ў гаршчок.
2. На патэльнію пакласці трохі масла і муку. Пастаянна памешваючы, абсмажыць муку. Уліць булён і добра перамяшаць. Дадаць сметану, соль і перац.
3. Сметанковым соусам заліць каўбасу і паставіць у разагрэтую да 200 градусаў духоўку на 5 хвілін.
4. Перад падачай пасыпаць зелянінай.



# СМАЧНА ЕСЦІ!



Піянерская дружна імя І.К. Жыжыка

ДУА «Навасёлкаўскі ВПК д/с-БШ» Капыльскага раёна

