

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



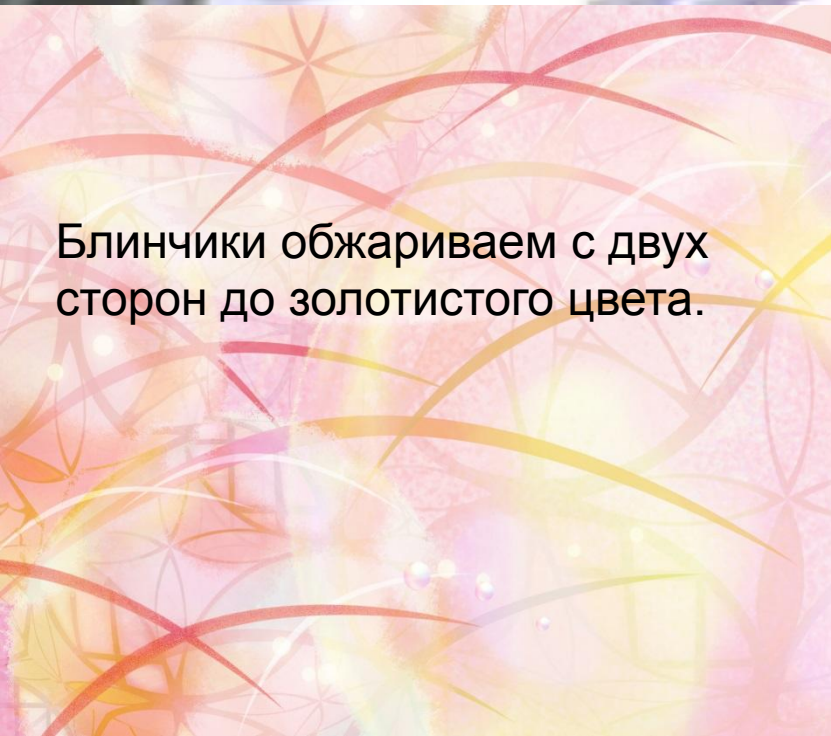
В готовое тесто нальем немного  
растительного масла, чтобы  
блины легче переворачивались







На предварительно разогретую  
сковороду наливаем жидкое тесто



Блинчики обжариваем с двух  
сторон до золотистого цвета.



A







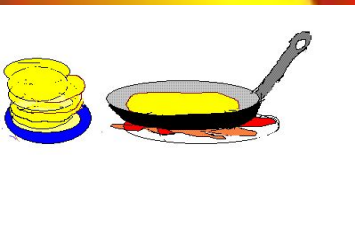








**ВАС НА МАСЛЕНИЦУ ЖДЕМ!  
ВСТРЕТИМ МАСЛЕННЫМ БЛИНОМ,  
СЫРОМ, МЕДОМ, КАЛДЧОМ  
ДА С КАПУСТОЙ ПИРОГОМ!**





# 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>

