



## ПОДАРОЧКИ С СЮРПРИЗОМ

**Наша команда: Вкусняшки .**  
**Наш девиз: Где блины - там и мы!!!**  
**Семья Аюповых**

## НАМ ПОНАДОБИТСЯ:

**Мука 300г, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО 50 мл, 5 яиц,  
ВОДА 100 мл, ЗЕЛЁНЫЙ ЛУК, ЧЕСНОК 2 дольки,  
ГРИБЫ 300г, МОРКОВКА 200г, МОЛОКО 200мл,  
1 РЕПЧАТЫЙ ЛУК, СОЛЬ ПО ВКУСУ.**



**ПЕЧЁМ БЛИНЫ:** Для этого в миску разбиваем яйцо, потом добавляем молоко, воду, соль, масло. Всё это размешиваем, в конце добавляем муку, чтобы тесто было жидкое.



**ЗАТЕМ ВЫПЕКАЕМ НА СКОВОРОДЕ БЛИНЧИКИ. ОНИ ПОЛУЧАЮТСЯ ПЫШНЫЕ, РУМЯНЫЕ, АППЕТИТНЫЕ.**



**Для начинки:**

**Обжариваем грибы с репчатым луком, перемешать; морковь шинкуем через тёрку добавляем чеснок, майонез. (Можно накладывать разные начинки)**



**БЕРЁМ БЛИН, НАКЛАДЫВАЕМ НАЧИНКУ. СОБИРАЕМ В ПУЧОК, ЗАВЯЗЫВАЕМ ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ.**



**Это вкусно, на вид оригинально.  
Попробуйте, приятного аппетита!!!**

