



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!!!**

