

Ржаные оладьи / Рецепты с фото

Ингредиенты:

Простокваша или кефир - 500 мл

Мука ржаная - 300-400 грамм

Яйцо куриное - 1 шт

Сахар - 2 ст.л

Соль, сода по 0,5 ч.л

Как приготовить оладьи из ржаной муки

1. Тесто будем замешивать в глубокой чашке. В нее выливаем теплую (комнатной температуры) простоквашу.
2. Добавляем в нее сахар и соль. Перемешиваем.
3. Следом всыпаем соду, после чего масса начнет пениться.
4. Вбиваем яйцо. Перемешиваем.
5. Всыпаем муки и замешиваем тесто.
6. Масса должна получиться по консистенции как густой крем. Если вилкой нарисовать узор на поверхности теста, он некоторое время не растекается и держит форму
7. Масло вылить на сковороду, разогреть, убавить огонь до среднего. Выкладывать ложкой тесто. Жарить оладьи под закрытой крышкой на среднем (ближе в малому) огне.
8. переворачиваем оладьи, когда зарумянится нижний слой, а верхний изменит цвет (запечется). Из за темного оттенка муки, ржаные ладушки получаются более темными чем их пшеничные "собратья". Если вы впервые готовите оладьи из этой муки, вам может показаться, что они не полностью пропеклись, дайте им остыть. Это особенность выпечки из данной муки, зато вкус и польза вас приятно порадуют)