

Блины из гречневой муки

Ингредиенты:

Молоко - 600 мл

Яйца - 3 штуки

Мука - 1 стакан

Масло растительное - 0,5 стакана

Сахар - 2 ст.л

Соль, сода - по 1/3 ч.л

Как приготовить гречневые блины

1. Яйца разбить в глубокую чашку, всыпать сахар, соль и соду. Взбить венчиком.
2. Влить молоко и растительное масло. Перемешать и всыпать гречневую муку.
3. Перемешать, чтобы не было комков.
4. Сырую картофелину почистить и разрезать пополам. Наколоть половинку на вилку. Макайте в растительное масло и смазывать сковороду. Этот способ перешел ко мне от бабушки, он очень удобен, потому что масла тратиться не много, блины не пригорают и не получаются слишком жирными.
5. Раскаленную сковороду смазываем растительным маслом (способом описанным выше). Убавляем огонь до среднего. И выливаем на нее маленькую поварешку блинного теста, равномерно распределяя по дну (поворачивайте сковороду плавно, круговым движением).
6. Регулируйте пламя, чтобы блин успевал запечься сверху, но не подгореть снизу. Переворачивайте гречневые блины, когда сверху не останется жидкого теста (см. фото) аккуратно, они рассыпчатые и легко ломаются.

<http://photoretsept.ru/blyuda-iz-testa/grechnevyie-bliny>