



# ГОТОВИМ блины



Кефир



Яйца



Мука



Растительное масло



Сода



Сахар



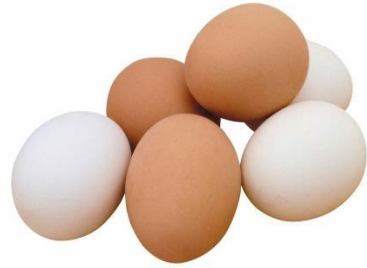
Соль



Ванилин



**Кефир**



**Яйца**



**Мука**



**Сода**



**Ванилин**

## Приготовление Блинов



Наливаем в миску кефир. Добавим соль, сахар и яйца. Если делаете сладкие блины, можно добавить ванильный сахар (1 чайную ложку). Если соленые, уменьшаем количество сахара.



И перемешиваем до растворения крупинок соли и сахара. Взбивать не обязательно.



Подсыпаем муку.



Размешиваем венчиком до однородности. Следите, чтобы не было комочков. Затем даем тесту отдохнуть минут 15-20.



Ставим разогреваться сковороду, смазанную растительным маслом. А в тесто добавляем растительное масло, венчиком хорошо перемешиваем.



Наливаем на разогретую сковороду почти полный половник теста и, поворачивая сковороду, распределяем тесто по всей поверхности.



Когда края блинчика подрумянятся, с помощью лопатки переворачиваем его и поджариваем вторую сторону.



Складываем блинчики один на другой, так они дольше не остывают. Можно смазывать их сливочным маслом и подавать со сметаной или вареньем, а можно заворачивать в них начинку.