



## Блины

Krep



2 яйца  
1 стакан молока  
3/4 стакана муки  
1 стол.ложка раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки соды  
Для жарки :  
6 чайн.ложек раст.масла

- # Яйца,молоко,муку,1 стол.ложку раст.масла,соль и соду хорошо перемешать венчиком.
- # На сковороду налить 1чайн.ложку раст.масла.
- # На горячую и маслянную сковороду вылить 1 половник теста,разлить по всей поверхности сковороды.
- # Обжарить одну сторону,перевернуть,когда обжариться другая,снять со сковороды.
- # Блины можно фаршировать карт.пюре,фаршем,сыром и др.
- # Из теста получиться 6 блинов,поэтому для жарки каждого блина понадобиться 1чайн.ложка раст.масла.
- # Это рецепт блинов для фарширования не сладкими продуктами. Для варенья,мармелада существует другой рецепт теста для блинов.

Блины- блюдо из Французской кухни.Натоящее название - "Креп Сюзет"