

Блины с секретом



Ингредиенты

Для теста:

Молоко – 1 стакан

Яйцо – 3 шт

Сахар – 2 ч.л.

Соль – 1 щепотка

Растительное масло – 2 ст. л

Мука – 1,5 стакана

Зелень – шпинат, петрушка

Приправы – куркума

Для начинки:

Куриная грудка – 1 шт

Лук – 1 шт

Чеснок – 1 зубчик

Морковь – 1 шт

Соль – 1 щепотка

Сладкий перец – 1 шт

Сыр – 50 г

Растительное масло – 2 ст. л



Необходимое оборудование

Миска, венчик

Сковороды

Разливная ложка, лопатка

Доска для нарезки

Небольшой нож

Тарелка для подачи



Способ приготовления

Тесто:

1. Яйца разбить в миску, добавить сахар, соль. Взбить венчиком.
2. Добавить теплое молоко. Размешать.
3. Муку добавить по частям, до состояния жидкой сметаны.
4. Добавить растительное масло, размешать.
5. Разделить тесто на 2 части. В первую добавить куркуму, во вторую мелко порубленную зелень.
6. Пожарить блины.

Начинка:

1. Филе курицы, лук, перец, морковь нарезать кубиком.
 2. Обжарить лук, морковь, чеснок, добавить филе курицы и перец. Довести до готовности.
- Выложить начинку на край блина, свернуть рулетом.
Разрезать рулеты на две части, Выложить на тарелку для подачи.