



Сегодня воскресенье, но с утра я была в комиссии по "приёмке" бизнес-идей в "Молодежном центре", а в 13:30 была уже дома. Решила испечь блины - порадовать близких. Не так уж часто я их радую. Я думаю, каждая женщина умеет их печь, и вроде рецепты у всех похожи, но я расскажу, как я их делаю. Сегодня я их пекла и ещё на iPhone успевала фоткать и у меня они не очень красивые получились.. Но на вкус это никак не повлияло.

Беру 2 яйца, разбиваю, добавляю 1/3 чайной ложки соли. Блендером все взбиваю в пену. Чем больше пены, тем лучше. Затем наливаю полпачки молока, кладу соду на кончике ножа, и затем 1-2 столовые ложки сахара. Все это посыпаю обильно мукой и блендером же снова взбиваю в густое тесто, затем развожу его водой до нужной консистенции.

И комков в таких случаях, даже если взбиваете просто венчиком, не бывает. Затем наливаю подсолнечное масло на сковороду 1 раз и чуть-чуть. И так же доливаю его на глазок обильно в тесто. Мы берем домой подсолнечное масло "Золотая семечка" холодный отжим. Опять взбиваю смесь. Смесь не должна быть жидкой и не должна быть густой. Она должна стекать с поварешки очень пластично и свободно, не течь как вода, и не "затреть" на ней.

Пеку я сразу на двух сковородах, так как я люблю готовить не только вкусно, но и быстро. Я почти все варю и делаю между делом. Например, бульон варить ставлю вечером во время ужина. Когда он закипает, я нахожусь в кухне и мне не надо контролировать, когда убавить огонь и бежать из другой комнаты. Варю его не более получаса, выключаю и мясо за ночь "доходит." А заправляю я бульон всегда на следующий день. И время на готовку супа проходит совсем незаметно, так как на заправку уходит всего 10- минут.

Но вернусь к блинчикам. Первые блины всегда получаются жирными из-за подсолнечного масла на сковороде, а все остальные уже подсушенные, так как маслом я больше сковороду не смазываю. Муж любит блинчики с о сливочным маслом, а я с дочкой "сухие" и хрустящие. Вот он себе намазывает сливочным маслом блины, солит их и ест. Ему всегда мало соли.

Сегодня мы ели блины с творогом. У нас в семье очень любят молочные продукты.



блинники завариваются в духовке на +сахар. Все перемешивается, выкладывается на

Бизнес, время и воскресные блины

Автор: Наталья Невзорова
28.05.2012 03:36



И вот что получается! Приятного аппетита!



{comments on}