



Блины с творогом и морковью



Ингредиенты

° Сахар	3 ст. л.
° Молоко	500 мл
° Творог 9%	200 г
° Яйцо куриное	3 шт.
° Мука пшеничная	180 г
° Свежая морковь	2 шт.
° Масло растительное	4 ст. л.
° Мёд	2 ст. л.
° Изюм	40 г
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



40 мин



4 порции



175 ккал

1. Хорошо смешайте молоко, яйца, муку, сахар и соль. У вас получится тесто для блинов.

2. Выпекайте блины с одной стороны до готовности, смазывая сковороду растительным маслом.

3. Очищенную морковь нарежьте соломкой, тушите с 1 ст. л. растительного масла 5-6 мин. Морковь смешайте с творогом и изюмом. Выложите смесь на румяную сторону блинов, сложите конвертом.

4. Выложите блины на противень и запекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 3-5 минут.

5. При подаче полейте медом.

Совет

Переворачивать блины на сковороде, подбрасывая, совсем не трудно. Важно перед этим отделить блин от сковороды вращательными движениями или просто лопаткой в местах прижаривания.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>