

Олады с сыром и зеленью

Добавил(а) Оля
04.07.18 09:22 -

Олады с сыром и зеленью — это быстрый и лёгкий завтрак для всей семьи. Удивительно, что оладьи не жарят



Продукты для рецепта

Оладьи с сыром и зеленью

Добавил(а) Оля
04.07.18 09:22 -

- Для теста: кефир 250 мл. , яйцо - 1 шт.
- Сахар - 2 ст.л., соль - 0,5 ч.л., сода - 0,5 ч.л., мука
- Для начинки: сыр - 150 гр., зелёный лук, укроп, сметана или майонез - 2 ст.л.



Сыр трём на крупной тёрке, добавляем рубленную зелень, 2 ст.л. майонеза или сметаны.



В кефир комнатной температуры, добавляем соду, перемешиваем и оставляем на 3-5 минут, чтобы

Оладьи с сыром и зеленью

Добавил(а) Оля
04.07.18 09:22 -



На сковороду с раскалённым растительным маслом выкладываем 1 ст.л. теста, в центр кладём н



Закрываем начинку небольшим количеством теста. Жарим оладьи на среднем огне с двух сторон

Оладьи с сыром и зеленью

Добавил(а) Оля
04.07.18 09:22 -



Подаём оладьи горячими со сметаной.

Приятного аппетита!!!