

## Блины с мясом

Добавил(а) Оля  
23.02.23 13:41 -

---

**Блины с мясом.**

Приятного аппетита!



**Продукты для рецепта**

## Блины с мясом

Добавил(а) Оля  
23.02.23 13:41 -

---

- Фарш 900 гр., лук 1шт, соль, специи, укроп.
- Молоко 1 л., яйцо 2 шт., соль 1 ч.л., сахар 1 ст.л., сода 0,5 ч.л., мука 400 гр., масло сливочно



Лук нарезаем кубиками, обжариваем до золотистого цвета.

## Блины с мясом

Добавил(а) Оля  
23.02.23 13:41 -

---



Выкладываем фарш, рубленный укроп. Обжариваем до готовности, периодически помешивая.



## Блины с мясом

Добавил(а) Оля  
23.02.23 13:41 -

---

В чаше смешиваем яйца, молоко, соль, соду, сахар, мягкое масло. Хорошо перемешать.



Добавляем муку. Хорошо взбиваем миксером до гладкого, однородного теста. Добавляем постеп

## Блины с мясом

Добавил(а) Оля  
23.02.23 13:41 -

---



Выпекаем тонкие блины.



## Блины с мясом

Добавил(а) Оля  
23.02.23 13:41 -

---

В каждый блин выкладываем 2 ст.л. мяса.



Блин сворачиваем конвертиком.

## Блины с мясом

Добавил(а) Оля  
23.02.23 13:41 -

---



Приятного аппетита!!!