

Блинчики с мясом

250 г муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 0,5 ст. ложки сахара, 0,25 чайной ложки соли, 1 ст. ложка топленого масла или маргарина для обжаривания.

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, прибавить 0,5 стакана молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком.

Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее маслом или кусочком шпика, налить разливательной ложкой тесто на сковороду, быстро повертывая ее, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем.

Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды, складывать стопкой на доске или блюде. Затем блинчики разложить на доске подрумяненной стороной кверху и на каждый блинчик положить столовую ложку мясной начинки.

Блинчики завернуть в виде конверта и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом.

Подавать со сметанно-томатным соусом.