

Блинный пирог по-казахски



200 мл молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1/3 чайной ложки соды, 3 яблока, 1 стакан муки, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка панировочных сухарей, корица (по желанию), соль.

Соединить для блинного теста 2 яйца с молоком, содой и мукой. Приготовить блинчики обычным способом.

Приготовление начинки: очистить яблоки, нарезать их, соединить с сахаром, корицей и растопленным сливочным маслом.

Смазать маслом высокую форму, присыпать сухарями, выложить блин, на него – начинку с яблоками, накрыть вторым блином, выложить на него начинку и – так далее.

Яичный белок отделить от желтка, взбить с сахаром и выложить белковую массу на пирог. Запечь блинный пирог в духовке до румяной корочки при 180-200°.

С таким вкусным и красивым пирогом из блинов стол будет еще наряднее! Надеемся, что этот и другие блинные рецепты понравятся вам!

Время приготовления 60 минут