

Оладьи с абрикосами



Для оладий: 2 яйца, сахар и соль по вкусу, 1 стакан кефира, 0,5 чайной ложки соды, мука (сколько потребуется), 1 стакан абрикосов без косточек, растительное масло для жаренья.

Для подачи: сметана, нарезанные абрикосы.

Яйца слегка взбить, добавить по вкусу соль и сахар. Перемешать. Кефир немного подогреть, чтобы он стал тёплым, но не горячим, добавить соду, перемешать. Соединить кефир с яичной массой. Всыпать муки столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Абрикосы порезать мелкими кубиками и добавить в тесто, перемешать. Сковороду с растительным маслом хорошо разогреть. Столовой ложкой выкладывать тесто на сковороду и жарить с двух сторон. Готовые оладьи уложить на тарелочку, перемежая тонкими ломтиками абрикосов. Сметану выложить в середину и в виде лучиков слегка нанести на оладьи. Это чудо, а не блюдо!