

Пошехонские трубочки

блинчатые

2 стакана муки, 1 стакан сливок, 2 стакана молока, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 4-5 ст. ложек сливочного масла для жарки.

Для начинки: *8-10 яиц, 8-10 ст. ложек сливочного масла, соль по вкусу.*

В растёртые с сахаром и солью желтки влить сливки, добавить муку и хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем, постоянно помешивая, влить молоко, добавить растопленное сливочное масло, процедить сквозь мелкое сито и хорошо взбить. Отдельно взбить в пышную пену яичные белки, добавить их в тесто и осторожно перемешать.

Приготовленное тесто наливать на горячую, смазанную маслом сковороду (диаметром 15-20 см), распределяя его как можно более тонким ровным слоем и выпекать только с одной стороны. На поджаренную сторону блинчика уложить тонкий слой начинки, состоящей из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и сливочного масла, затем свернуть блинчик в виде трубочки и обжарить со всех сторон.

За 15-20 минут до подачи блинчиков к столу сковороду с ними поставить на несколько минут в духовку. Поданная к блинчикам сметана будет в самый раз!