

Блины с помидорами и сыром



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (3-х человек)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 500 г
- Блины стандартного диаметра 1 порция
- Греческий йогурт по вкусу
- Масло сливочное 1 ст.л.
- Сливочное масло 50 г
- Сыр 100 г
- Чеснок 3

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Комбинация сыра и помидоров – классика итальянской кухни, которую вы встречаете в пицце, пасте, салатах, антипасте. Но сегодня мы предлагаем вам новое звучание классического вкуса – блины с сыром и помидорками! Эта начинка получается очень сочной и пикантной, а блинчики с ней хороши как в горячем, так и в холодном виде.

1. Готовим порцию блинов стандартного размера.
2. Для начинки смешаем 200 г сыра, натертого на крупной терке, 100 **томатов в кубиках Pomito** и выдавим в начинку 3 зубчика чеснока.
3. В центр каждого блинчика выкладываем начинку и сворачиваем конвертиком. Блины выкладываем в прямоугольную форму для запекания, смазываем сверху сливочным маслом и запекаем 7-10 минут, чтобы сыр внутри начал плавиться. Подаем блины горячими с холодным греческим йогуртом.