

Блины с помидорами



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2-х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 200 г
- Зелень по вкусу
- Масло растительное рафинированное 2 ст.л.
- Молоко 300 мл
- Мука 1 стакан
- Соль 1 щепотка
- Яйцо 1 шт.



Приготовление

1. Подготовьте все необходимые ингредиенты. Яйцо разболтайте вместе со щепоткой соли. Добавьте половину молока и размешайте. Затем добавьте всю муку и хорошенько размешайте, чтобы получилась достаточно густая масса. И наконец влейте оставшееся молоко и хорошенько размешайте венчиком.
2. Тесто получилось по консистенции похожим на жидкую сметану, только более вязким, и в нем совсем не комочков. Мелко нарежьте помидор и положите его в дуршлаг или сито, чтобы лишняя жидкость стекла. Сковороду чуть смажьте растительным маслом (только для первого блина) и налейте половину половника теста.
3. Распределите тесто по всей плоскости сковороды, а сверху разложите *кусочки помидоров Pomìto*.
4. Жарьте блин с одной стороны на медленном огне примерно минуту, затем переверните и подрумяньте с другой стороны.
5. Сторона блина, на которой помидоры чуть пристанет, к сожалению, так и должно быть.
6. Готовые блины можно свернуть конвертиком или завернуть в рулетик.