



Блинчики с грибами, сметаной и зеленью

Ингредиенты

Крепы

- вода — 230 мл,
- молоко — 230 мл,
- яйцо куриное — 4 шт.,
- соль — 1/2 ч. л.,
- мука пшеничная — 210 г,
- масло сливочное — 6 ст. л.

Начинка

- шампиньоны - 200 г,
- сметана - 180 г,
- зелёный лук - 1 пучок,
- укроп - 1 пучок,
- тимьян - 2-3 веточки.

Приготовление

1. Охладить воду и молоко.
2. Растопить 4 столовые ложки сливочного масла.
3. Муку отмерить и просеять.
4. В чашу блендера налить охлаждённые молоко и воду, разбить яйца и добавить соль. Смешать.
5. Затем добавить к жидкой смеси муку и растопленное масло и взбивать блендером на максимальной скорости в течение 1 минуты, проверив, не пристала ли мука к стенкам.
6. Закрыть ёмкость с тестом и убрать в холодильник минимум на 2 часа.
7. Достать тесто из холодильника. По консистенции оно должно быть похоже на очень жидкие сливки. Если тесто густовато, то можно разбавить его водой, подливая по 1 чайной ложке.
8. Растопить оставшиеся 2 столовые ложки масла.
9. С помощью кисточки смазать блинную сковороду и хорошо её разогреть на среднем огне.
10. Снять сковороду с огня, налить в середину тесто, быстро покачать сковороду в разные стороны, чтобы тесто равномерно распределилось.
11. Вернуть сковороду на огонь и жарить 60-80 секунд.
12. Сковороду потрясти вверх-вниз, вперёд-назад и перевернуть креп на другую сторону.
13. Жарить его еще 30 секунд, снять со сковороды и положить на тарелку.
14. Таким образом пожарить все крепы.
15. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить на небольшом количестве масла.
16. Готовые шампиньоны посолить и перемешать, начинку остудить.
17. Зелень помыть, обсушить, мелко нарезать и смешать со сметаной.
18. Соус подсолить по вкусу и дать немного настояться.
19. Крепы начинить шампиньонами, добавить по ложке соуса и сложить конвертиком.
20. Перед подачей посыпать зеленью тимьяна.

