



Блинчики с красной икрой, лимоном и базиликом

Ингредиенты

Тесто

- мука пшеничная - 50 г,
- крахмал кукурузный - 40 г,
- вода - 250 мл,
- масло растительное - 1 ст.л.,
- соль - 1/2 ч.л.,
- сахар - 1 ст.л.,
- растительное масло для выпечки блинчиков.

Начинка

- икра натуральная рыбная,
- лимон,
- базилик,
- постный майонез.

Приготовление

1. В глубокую миску просеять муку.
2. Добавить крахмал, соль и сахар и перемешать сыпучие ингредиенты при помощи венчика.
3. В полученную смесь небольшими порциями влить воду, перемешивая тесто венчиком, чтобы не было комков.
4. Новую порцию воды вливать после того, как перемешана предыдущая.
5. В полученное тесто влить ложку растительного масла и снова перемешать.
6. Оставить тесто при комнатной температуре на 10-15 минут для набухания клейковины и тщательно размешать его ещё раз.
7. Перед выпечкой каждого блинца нужно каждый раз вновь перемешивать тесто, чтобы не оседал крахмал.
8. Разогреть блинную сковороду на среднем огне и смазать её маслом.
9. Налить тесто на сковороду тонким слоем и вращать её для распределения теста. Выпекать блинцы по 1-2 минуты с каждой стороны до румяности.
10. Готовые блинцы складывать стопкой на тарелку.
11. Когда все блины будут готовы, их нужно слегка остудить.
12. Каждый блинец свернуть сначала пополам, а потом сформировать конус, уложить его широкой стороной на блюдо, а острый кончик вдавить внутрь конструкции, формируя "гнездышко".
13. Выложить все блинцы на блюдо в виде "гнездышек" и каждое заполнить небольшим количеством постного майонеза и ложечкой икры.
14. Украсить закуску базиликом и ломтиками лимона по числу блинчиков с икрой.
15. Перед употреблением блинчики с икрой и базиликом рекомендуется сбрызнуть соком лимона.

