



Блинные мешочки с картошкой и соленьями

Ингредиенты

Тесто

- вода - 250 мл,
- мука - 500 г,
- сахар - 1 ч. ложка,
- соль - 0,5 ч. ложки,
- растительное масло - 2-3 ст. ложки,
- крахмал - 1 ст. ложка.

Начинка

- картофель отварной - 500 г,
- лук репчатый - 2 шт.,
- растительное масло
- соль - по вкусу,
- укроп - по вкусу.

Приготовление

1. В глубокую миску налить тёплую воду.
2. Добавить в воду порциями просеянную муку, каждый раз хорошо перемешивая тесто при помощи миксера или венчика.
3. Затем добавить в тесто крахмал, сахар и соль, перемешать.
4. Влить масло и снова перемешать тесто.
5. Сковороду хорошо разогреть, смазать маслом и наливать тесто половником, распределяя его по всей сковороде.
6. Выпекать блинцы, переворачивая их сразу, как только схватятся.
7. Блинцы на крахмале получаются бледными, не подрумяниваются.
8. Для начинки картофель помыть, очистить, снова помыть, отварить в подсоленной воде до готовности, затем воду слить, картофель размять в пюре.
9. Репчатый лук очистить, помыть, мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета на растительном масле.
10. Укроп помыть, обсушить и мелко нарубить.
11. Смешать картофельное пюре с обжаренным луком в масле и укропом, посолить начинку по вкусу, перемешать.
12. На середину каждого блинчика выложить готовую начинку.
13. Поднять края, собирая блинчик в мешочек, и перевязать стрелкой зелёного лука или стеблем петрушки, укропа или сколоть зубочисткой.
14. Подавать блинчики на широком блюде, гарнировав соленьями.

