



Состав:

2 яйца

1 ст.л. сахара

1 ч.л. оливкового масла

$\frac{1}{2}$ ч.л. соли

2 стакана молока

1 стакан воды

2 стакана муки

Для начинки:

3 куриные грудки

1 репчатый лук

2/3 стакана сливок 30-33%

1 пучок зеленого лука

соль

черный молотый перец

Рецепт блинчиков с курицей в сливочном соусе:

Яйца, соль и сахар слегка взбить, добавить оливковое масло, молоко и еще раз перемешать (для этих целей лучше всего использовать венчик для взбивания или миксер). Продолжая перемешивать, постепенно добавить муку, после чего все тщательно перемешать, чтобы удалить комочки. Затем добавить воду и еще раз перемешать. Дать тесту постоять в течение 5-10 минут.

Блины выпекать на сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Приготовленные блины складывать друг на друга в стопку и накрывать сверху крышкой от сковородки или большой тарелкой, чтобы они не подсыхали.

Для приготовления начинки репчатый лук мелко порубить и обжарить на растительном масле, чтобы тот стал полупрозрачным. Лук выложить на отдельную тарелку.

Куриные грудки нарезать некрупными кубиками и обжарить на растительном масле в течение 5-7 минут, затем добавить репчатый лук, посолить, поперчить по вкусу, добавить сливки, перемешать и готовить еще 4-6 минут.

Длинные перья зеленого лука отобрать – они будут использоваться в качестве завязок для блинчиков, остальной лук мелко порубить и смешать с начинкой из курицы в сливочном соусе.

Приготовленную начинку выкладывать в центр блина (примерно 2-3 ч.л.), блин собирать мешочком и завязывать пером зеленого лука.

Приятного аппетита!