

# Гречневые блины по старинному рецепту с грибами «С. Пудовъ»

Время приготовления: 30 мин.

Сложность:



## Ингредиенты

- Вода или молоко — 250 мл.
- Грибы — 400 г.
- Луковица — 1 шт.
- Масло растительное.
- Мучная смесь «Гречневые блины по старинному рецепту «С. Пудовъ»» — 1 упаковка.

## Инструкция



1. Жарим с растительным маслом на разогретой сковороде измельчённый лук и грибы до готовности. Даём остыть до комнатной температуры.



2. К смеси «Гречневые блины по старинному рецепту» добавляем 750 мл воды (также комнатной температуры). Мешаем тесто до однородной консистенции, даём ему постоять 10 минут.



3. Кладём обжаренные грибы с луком в блинное тесто, перемешиваем.



4. На разогретую сковороду с растительным маслом выливаем порциями тесто и обжариваем блины с двух сторон до готовности.



5. При желании получившийся продукт можно смазать растопленным сливочным маслом. Подаём со сметаной.



Приятного аппетита!