

A close-up photograph of a tall stack of blinis, which are small, round, golden-brown pancakes. The stack is presented on a white plate. The top blini is clearly visible, showing a slightly textured surface with some darker, caramelized spots. The edges of the stack show the layered structure of the pancakes. The background is dark and out of focus, with some hints of yellow and green, possibly from a floral pattern.

Блины

Нужно взять

- Молоко или кефир (2 стакана)



- 2 яйца



- Растительное масло (2 ложки)



- Сахар (1 ложку)



- Муку (1 стакан)



- Соду (1 чайную ложку)



- Чуть-чуть соли





Яйца, сахар и соль
нужно **взбить**.



**Добавить (加)
растительное масло.**



Перемешать.



Добавить соду и муку,
хорошо перемешать.



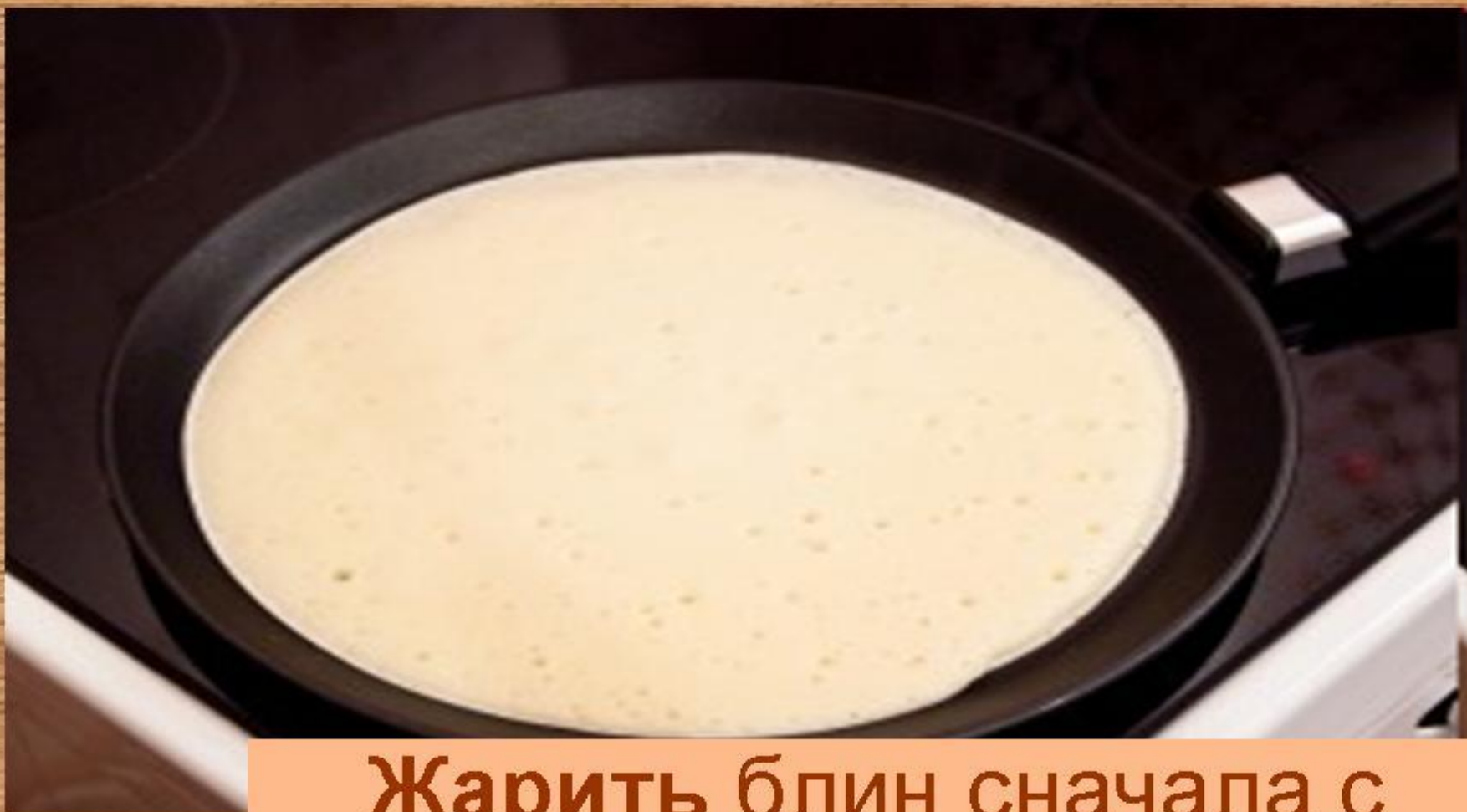
Добавить молоко,
хорошо перемешать.



На сковороду налить чуть-
чуть масла, нагреть.



На сковороду налить тесто.



**Жарить блин сначала с
одной стороны,**



потом с другой стороны.



Блины можно есть со сметаной, с вареньем, с лимоном и сахаром – с чем хотите.

Приятного аппетита!