

detkityumen.ru

## Блинчики по-мексикански



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Мука 250 г

Яйца 2 шт

Молоко 500 мл

Растопленное сливочное масло 1 ст л

Сахар 0,5 ч л

Фарш мясной 300 г

Лук репчатый 0,5 шт

Чеснок 2 зубчика

Красный перец болгарский 0,5 стручка (можно маринованный)

Острый перец (у меня был красный чили маринованный, по оригиналу нужен зеленый) 0,5 стручка

Консервированная кукуруза 1 ст л

Кетчуп 2 ст л

Петрушка 4 веточки

Соль, молотый красный или черный перец, растительное масло

Приготовление:

1. Взбить яйца в миске, смешать с молоком, сливочным маслом, сахаром и щепоткой соли. Просеять муку в миску, размешать и убрать в холодильник на полчаса.
2. Лук, чеснок и петрушку мелко нарезать. Перцы мелким кубиком.
3. В сковороде разогреть 2 ст л растительного масла, обжарить лук, чеснок и острый перец, 5 минут. Добавить фарш и готовить, разминая комки 6-8 минут. Положить болгарский перец, петрушку и кетчуп. Посолить и поперчить по вкусу. Тушить под крышкой 6-7 минут (я просто накрыла крышкой и выключила огонь). Снять с огня и добавить кукурузу.

4. Используя растительное масло, испечь блины. Не знаю надо ли было смазывать каждый блин после выпечки, я смазывала растопленным сливочным маслом.
5. Выложить по 2 ст л начинки в середину каждого блина, свернуть трубочкой.
6. Этот пункт можно пропустить, тем кто не любит корочку и лишний жир. Разогреть духовку до 180. Положить блины, сбрызнуть растительным маслом. Запекать 15 минут.

20.02.2017

[Alexandra42](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/512/](http://detkityumen.ru/recipe/512/)