

detkityumen.ru

БЛИНЫ с ГРИБАМИ и БЕШАМЕЛЬ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для блинов:

Сливочное масло 40 гр.

Мука 250 гр.

Молоко 500 мл.

Яйца 3 шт.

Соль щепотка.

ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса:

Сливочное масло 30 гр

Мука 30 гр.

Молоко 250 мл.

Соль щепотка.

Мускатный орех по вкусу.

Грибы шампиньоны 500 гр.

Оливковое масло для жарки.

Черный перец по вкусу.

Сыр для начинки 150 гр.

Приготовление:

Сегодня мы приготовим восхитительные блины с грибами и соусом бешамель. Наполняя их этой кремовой начинкой, вы получите очень деликатное первое блюдо, которое несомненно понравится всем! Блины получаются особо мягкими и просто тают во рту!

Еще больше рецептов на канале YouTube От яйца До яблоч.

Как приготовить смотрите по [Ссылка](#)

07.07.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/725/