



Понадобится: (на 15-20 блинчиков)

Для теста:

- сахар - 1 ст.л.
- дрожжи - 1 ч.л.
- разрыхлитель - 1 ч.л.
- вода - 125 мл
- молоко - 250 мл
- мука - 155 г

Для начинки:

- раст. масло для жарки
- соль, перец
- лук репчатый - 1 шт
- грибы свежие - 200- 300 г
- сыр твердый - 100 г

Приготовление: Первым делом приготовить начинку. Активизируем дрожжи. Разогреваем молоко в тёплой воде. Добавляем соль, сахар, муку. Замешиваем тесто. Даем ему подняться. Затем жарим блинчики. Внутрь кладем начинку. Готовим до золотистой корочки.