

Блинные мешочки из Гречневой смеси МакМастер.



- время приготовления - 2 часа на приготовление теста и время для выпечки блинов.
- количество порций - 4 -6
- не содержит глютена,
- пищевая ценность на 100 гр:
белок - 1,3 гр.
жиры - 12,5 гр.
углеводы - 36 гр.
энергетическая ценность - 273 кДж/1148 ккал

Для гречневых блинов нам понадобится:

Гречневая смесь для выпечки МакМастер - 250 гр.

Дрожжи - 4 гр.

Соль - $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Подсолнечное масло - 2 столовые ложки.

Сахар - 40 гр. (2 столовые ложки)

Вода - 800 мл.

Для приготовления начинки нам понадобится:

Сельдерей - 100 гр.

Морковь - 100 гр.

Перец - 100 гр.

Котлетная смесь "Свердловская" - 60 гр.

Вода 100 мл.

Сыр Чечил для завязывания блинов

Приготовление блинов:

1. Готовим опару. 250 гр. гречневой смеси Макмастер, 3гр. дрожжей, 40 гр. сахара и 400 мл воды тщательно перемешиваем. Полученную опару оставляем на 2 часа в теплом месте для брожения.
2. Спустя 2 часа к полученной опаре добавляем соль, подсолнечное масло и оставшуюся воду. если блины получаются недостаточно тонкие, можно прибавить воду.
3. И печем блины. Мы пекли на сковороде без масла, и каждый выпеченный блин смазывали сливочным маслом.

Приготовление начинки:

1. К 60 гр. Концентрата низкобелкового «Котлетная смесь Свердловская» МакМастер добавить 100 мл холодной воды и дать настояться в течение 20 минут. Далее обжарить на сковороде в растительном масле до получения мелко комковатой массы, напоминающей обжаренный фарш.
2. Почистить и порезать овощи. И обжарить до готовности.
3. Соединить овощи и фарш.

Далее, сыр чечил делим на тоненькие ниточки, в центр блина выкладываем начинку. И завязываем "мешочек" сыром чечил.

Приятного аппетита!