

A close-up photograph of a tall stack of golden-brown blinis. The blinis are thin and layered, with some showing a slightly darker, crispier edge. They are piled on a white plate, which is set against a background of a floral pattern with yellow and green tones. The lighting is warm, highlighting the texture of the pancakes.

**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.

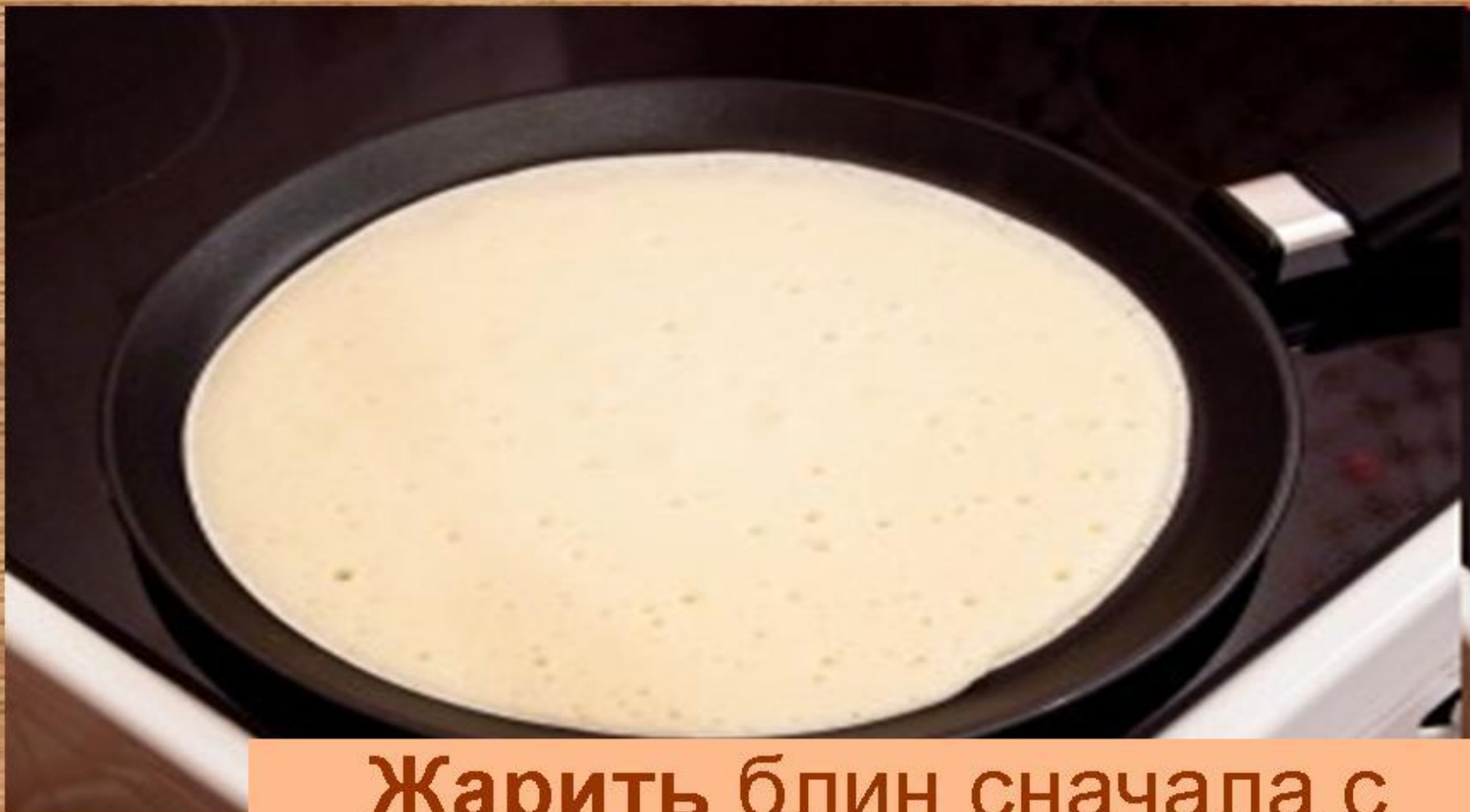


**На сковороду налить чуть-чуть масла, нагреть.**





**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!**