

## Блины "Постная радость"

Автор: Екатерина  
10.08.2011 11:00

---

### На 10 блинов:

Мука - 200 гр, вода холодная кипячёная - 150-200 мл (количество муки и воды примерное, необходимо ориентироваться "на глаз" - тесто должно быть по консистенции как жидкая сметана); соль - щепотка; сахар - 2-2,5 ст.л.; сода - щепотка.

В начинку: рыба солёная, красная икра (когда разрешено уставом); мёд

Смешать муку, воду, сахар, соль, соду, вымесить тесто - однородное без комочков. Хорошо разогреть плоскую сковороду, смазать растительным маслом. Наливать тесто ложкой, размазывая ложкой или вращая сковороду; каждый блин выпекать с двух сторон.

Подавать горячими, в начинку класть порезанную ломтиками солёную рыбу, красную икру (когда разрешено уставом); для сладких блинов - мёд.