Блины на воде "Супертонкие"

Что нужно:

- яйца - 3 шт;
- вода - 600 мл;
- мука - 200 г;
- раст. м. - 1 ст. л.;
- соль - 1 щепотка;
- сахар - 1 ст. л.;
- сода - 1/2 ч. л.;
- уксус - 1 ст. л.;
- ванильный сахар - на кончике ножа;
- раст. м. для жарки - пара столовых ложек.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Если вы будете готовить на чугунной сковороде (без антипригарного покрытия), сначала её нужно очень хорошо прогреть (огонь по максимуму), протереть хорошенько солью и только потом снизить огонь до среднего, для блинов.
3. Закладываем в миску яйца, воду, сахар, ванильный сахар.
4. Взбиваем венчиком.
5. Гасим соду уксусом и отправляем к яйцам.
6. Потихоньку добавляя муку, смешиваем всё венчиком.
7. Вливаем растительное масло, продолжая работать венчиком.
8. Добавляем соль, также продолжая работу венчика. И, собственно, готовим блины (по 2 минуты с одной стороны и по одной с другой). Не переживайте, если первые блина два выходят неудачно, такое часто бывает даже у опытных хозяюшек. Продолжайте и всё получится! Я, для большей тонкости, использую деревянную раскаточную палочку для блинов, стоит она копейки.