

Блинные голубцы с творогом



Что нужно:

- молоко - 1 литр;
- яйца - 4 шт;
- яичные желтки - 4 шт;
- сахар - 4 ст. л.;
- мука - 1 стакан;
- слив. масло - 100 г;
- творог - 1 кг;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем молоко, 4 яйца, сахар, соль .
3. Всыпаем муку, перемешивая до нужной консистенции (без комочков).
4. Смазываем сковороду половиной нашего сливочного масла.
5. Готовим блины.
6. Готовые блины разрезаем на 4 части и на каждую четвертинку укладываем по 1 ч. л. творога и заворачиваем кулёчком.
7. Выкладываем наши кулёчки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и слегка посыпаем сахарочком, затем каждый кулёчек смазываем слив. маслом.
8. Взбиваем венчиком 4 желтка и заливаем наши кулёчки. Запекаем 20 минут при 160 градусах. Подаются со сметанкой.