Оладушки "Как у бабушки" на кефире

Что нужно:

- кефир - 1 стакан;
- яйца - 2 шт;
- мука - 1,5 стакана;
- сахар - 3 ст. л.;
- соль - 0,5 ч. л.;
- сода - 0,5 ч. л.;
- масло раст. - для жарки.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Всыпаем к яйцам сахар и солим.
3. Тщательно взбиваем венчиком.
4. Добавляем кефир и снова хорошенько взбиваем.
5. Просеиваем туда же муку, небольшими порциями, и продолжаем взбивать.
6. Добавляем соду и ещё немного повымешиваем тесто. Оставляем тесто постоять (в тёплом месте), минут на 20. Больше не перемешиваем!
7. Разогреваем сковородку и вливаем растительное масло, тут нужно не жалеть, слой масла 3-4 мм. Так оладьи лучше поднимутся. Столовой ложкой выкладываем тесто и жарим минуты 2.
8. Затем переворачиваем и обжариваем ещё 1-2 минуты. Приятного вам аппетита, дорогие!