

Тонкие и безумно вкусные картофельные блины



На 100 грамм:
Калорийность: **175.17 ккал.**
Белки: **5.64 г.**
Жиры: **6.38 г.**
Углеводы: **23.23 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tonkie-i-bezumno-vkusnye-kartofelnye-bliny/>

Ингредиенты:

- 5 небольших картофелин
- 250-300 мл. молока
- 250-300 гр. муки
- 3-4 зб. чеснока
- 3 яйца
- 1 ст. л. (без горки) сахара
- 3+2ст. л. растит масла
- соль
- петрушка и зеленый лук (по желанию)

Приготовление:

Очистить и порезать на 4 части картофель, залить водой (так, чтобы только только покрыла картофель), посолить и отварить до готовности. Дать чуть остыть и в блендер, вместе с водой, в которой варились, до кашеобразного состояния.

Добавляем к картофельной смеси очищенный и пропущенный через пресс чеснок, яйца, муку, молоко (довести до кипения), 3 ст л растит масла и соль. Тщательно перемешиваем и даем тесту минут 20 отдохнуть (если есть время, можно и побольше). Жарим на раскаленной сковороде, с добавлением малого количества растит масла, среднего диаметра тонкие блинчики (не на всю сковороду-трудновато будет перевернуть).