



## СОЛОДКІ НАЛИСНИКИ – УКРАЇНСЬКІ МЛИНЦІ

### ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МЛИНЦІВ

- 2 яйця
- 500 мл молока
- 2 ст. л. рослинної олії
- 1 ст. л. цукру
- 200 г борошна
- 1 ст. л. розпушувача
- щіпка солі
- A pinch of salt

### ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ НАЧИНКИ

- 30 г волоських горіхів
- 50 г сиру
- 2 ст. л. меду з гіркою

### ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ЯГІДНОГО СОУСУ

- 300 г заморожених ягід
- 3 ст. л. апельсинового соку

### СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Щоб приготувати млинці, збийте яйця, цукор і сіль у великій мисці, поки суміш не стане легкою і пишною. Додайте рослинну олію та молоко і ще раз ретельно збийте.
2. Після того, як всі рідкі продукти будуть добре перемішані, додайте розпушувач, а потім поступово додайте борошно, просіваючи його через сито, щоб не було грудочок. Добре збийте тісто, щоб воно вийшло однорідним і помірно рідким.
3. Тепер, коли тісто готове, поставте сковороду на середній вогонь і змастіть її рослинною олією. Налийте невелику кількість рідкого тіста на гарячу сковороду і покрутіть її, щоб тісто тонким рівним шаром розподілилося по всій поверхні.
4. З одного боку млинець смажиться приблизно півхвилини. Він повинен стати золотаво-коричневим. Перегорніть млинець лопаткою і підсмажте його з іншого боку ще півхвилини. Продовжуйте готувати млинці, поки не витратите все тісто. Відкладіть млинці вбік.
5. Щоб приготувати начинку, візьміть волоські горіхи і подрібніть їх у блендері. Додайте у блендер сир із медом і ретельно перемішайте всі інгредієнти. Відкладіть начинку вбік.
6. Щоб приготувати ягідний соус, розігрійте каструлю на середньому вогні і покладіть в неї ягоди і сік. Коли суміш закипить, зменшіть вогонь до мінімуму і залиште нудитися на п'ять хвилин. Консистенція суміші повинна стати схожою на соус. Відкладіть соус вбік.
7. Повернемося до млинців і начинки. Щоб приготувати налисники у формі конверта, розподіліть сирну начинку рівним шаром по верхній чверті вашого млинця, а потім складіть праву і ліву сторони млинця у напрямку до центру. Згорніть млинець у формі конверта, починаючи з верхньої чверті з начинкою.
8. Нарешті, полийте налисники теплим ягідним соусом. Подавайте з курагою або родзинками. Смачного!