



Eva Toncheva

Продукти:

180 гр брашно
2 с.л.захар
1 ч.л.бакпулвер
1/2 ч.л.сол
1/2 ч.л.сода
250 мл кефир
2 леко разбити яйца
1 с.л.разтопено масло или олио

Начин на приготвяне:

Разбийте в купа яйцата и кефира.

Отделно смесете всички сухи продукти.

Изсипете течните продукти към сухите, разбъркайте ги, оставете тестото да почине 10-15 минути.

Прибавете мазнината и разбъркайте.

Загрейте тиган с не залепващо покритие на тих огън.

С лъжица вземете тесто и го сложете в тигана, като заравните, за да се получи кръг с дебелина 5-7 мм.

Пържете по минута от всяка страна или до златисто - когато на повърхността се появят мехурчета, трябва да ги обърнете.

Поднесете поръсени с пудра захар, пресни плодове, мед, сладко, сметана или кленов сироп.