

Блины на основе черных и зеленых оливок



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

- 500 гр муки
- 1 чайная ложка пищевой соды
- 2 чайные ложки разрыхлителя
- 0.5 чайной ложки соли
- 1 небольшая луковица (тертая)
- 0.5 стакана черных оливок (очищенных от косточек и мелко нарезанных)
- 0.5 стакана зеленых оливок (очищенных от косточек и мелко нарезанных)
- 1 чайная ложка свежего мелко нарезанного майорана (либо 0.5 чайной ложки сушеного)
- 3-4 стакана теплой воды
- Черный молотый перец по вкусу
- Оливковое масло (на глаз – требуется для жарки)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Возьмите глубокую миску, налейте немного подготовленной теплой воды, добавьте муку, соду, разрыхлитель и соль и хорошенько перемешайте. Затем дополните число ингредиентов луком, майораном, оливками обоих видов и молотым перцем. При помощи взбивателя для яиц, именуемым в народе также «венчиком», взбейте тесто до густоты, периодически добавляя оставшуюся воду небольшими порциями.

Примите во внимание, что количество воды мы указали с запасом, вполне возможно, что использовать ее до последней капли не придется.

Шаг 2. Поставьте на огонь глубокую сковороду, налив в нее оливковое масло. Как только масло нагреется, можно приступать к жарке блинов. Каждая порция равна одной столовой ложке теста. Итак, размещаем тесто на сковороде (желательно не более четырех ложек за раз), оставляя между порциями немного свободного места, доводим до румяной корочки одну сторону, переворачиваем, и повторяем

процедуру. Как только обе стороны будут достаточно прожарены, переносим уже готовый блин на тарелку, предварительно покрыв ее пергаментной бумагой. Подавать к столу блины на основе оливок следует в горячем виде.

Примите во внимание, что с этим блюдом великолепно сочетаются традиционные греческие алкогольные напитки **Узо** и **Ципуро**. Если под рукой не окажется ни того, ни другого, лучшим аналогом станет сухое белое вино.