

Греческая начинка для блинов



- 🕒 Время:
- 👉 Сложность: простой
- 🍳 Способ: сырой рецепт
- 📅 Сезон: круглый год
- 🍴 Назначение: десерт

Ингредиенты

- Тахини - распространенная в Греции густая паста из молотого кунжутного семени, ее добавляют, как необходимый компонент ко многим блюдам.
- Мед
- Молотый грецкий орех
- Очищенные семечки
- Мороженое

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Смешать мед с тахини, добавить молотый грецкий орех и очищенные семечки – начинка для блинов готова.

Шаг 2. Начинить блины полученной смесью и подавать к столу с мороженым.

Καλή σας όρεξη ή приятного аппетита!