Рецепт «Блины с ягодами и киви»

1. Яйцо-2 штуки
2. Молоко-1/2 стакана
3. Соли и сахар по вкусу
4. Мука ½ стакана
5. Вода
6. Масло растительное
7. Ягоды, фрукты по вашему вкусу

Берем 2 яйца и взбиваем венчиком (миксером). Добавляем соль и сахар. Теперь к яйцам добавим молока и муку. Всё тщательно перемешиваем венчиком (миксером). Никаких комочков быть не должно. Тесто должно напоминать густую сметану. Затем берем воду и добавляем в тесто до консистенции сливок или кефира. Наливаем масла растительного и хорошо все перемешиваем. Половником выливаем немного смеси на разогретую сковородку. Обжариваем блинчики по 2-3 минуты с обеих сторон. Выкладываем на тарелку. Затем выкладываем бабочку на тарелку из трех блинов и придумываем украшения бабочке и украшаем тарелку фруктами. Приятного аппетита.