

# Нутовые блинчики с начинкой из тофу

По мотивам мексиканской кухни. Хотя внешне нутовые блинчики с начинкой из тофу напоминают тортилью. Хотя... Если взять соус поострее...



То возможно и тофу можно признать вполне себе мексиканской начинкой. Пор фавор, как говорится, включите воображение.

#пища #блинчики #нут #тофу

## Нутовые блинчики с начинкой из тофу. Ингредиенты:

Нутовая мука – 1 чашка

Кукурузный крахмал – 2 столовые ложки

Вода – 1 чашка

Растительное масло – 1/3 чашки + 1 столовая ложка

Соль – по вкусу  
Тофу – 250 граммов  
Вяленые томаты – 8 штук  
Корнишоны – 3-4 штуки  
Лимонный сок – 1 столовая ложка



## **Нутовые блинчики с начинкой из тофу. Приготовление:**

Смешать в крупной миске муку, крахмал, воду, растительное масло и одну чайную ложку соли, взбить вручную или при помощи миксера.

Смазать небольшим количеством масла сковороду и разогреть.

Добавить 1 половник теста в сковороду и обжарить до румяной корочки, затем перевернуть и готовить ещё около минуты.

Приготовить начинку, измельчив в блендере до однородной массы тофу, томаты, корнишоны, 1 столовую ложку масла и лимонный сок.

Начинить блинчики, подавать их тёплыми.

Рецепт найден здесь.



Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком. Хорошо когда ваша половина буквально «по глазам» видит – муж голоден и нужно «соорудить» перекус. Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком и имбирём – изумительный вариант к вечернему чаепитию. Плотные и чуть остренькие, изумительный вариант к чаю.

Нутовый омлет в перце. Неделя начинается с понедельника, а понедельник с завтрака. Нутовый омлет в перце – прекрасный вариант начала нового дня и восхитительной недели.

Суп с колбасками и нутом. Не стоит делать из еды культа. С культами вообще стоит быть осторожнее. И тогда во время поста вы сможете спокойно вспоминать суп с колбасками и нутом. Хотя грань между культом и верой действительно тонкая, но думаю это тема отдельного обсуждения...

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.