**Блины на минеральной воде**

Газированная вода придает блинчикам пузырьки углекислого газа и делает блины кружевными, это и есть основное отличие от обычных блинов.

Сметана же придает блинам мягкость и эластичность. Блинчики всегда получаются тонкими и очень вкусными. Это очень вкусный рецепт блинов на газированной воде. Рекомендую!

**Ингредиенты:**

- яйца - 2 шт.

- сахар - 3 ст. л.

- сметана - 100 г

- растительное масло - 2 ст. л

- мука - 200 г

- минералка сильногазированная - 500 мл

**Приготовление**

1. В глубокую миску вбиваем яйца, всыпаем сахар и взбиваем венчиком. Вливаем растительное масло, добавляем сметану, муку и перемешиваем до однородной массы.

2. В конце вливаем сильногазированную воду, венчиком перемешать до жидкого однородного состояния.

3. Разогретую сковородку смазываем растительным маслом и половником наливаем тесто. Жарим на среднем огне с двух сторон до золотистого цвета.