**Блины с сыром и зеленью**

**Ингредиенты:**

Яйца – 2 шт.;

Теплое молоко – 1,5 стакана;

Мука – 1 стакан;

Твердый сыр – 150 г;

Сахар – 1 ч. л.;

Соль – по вкусу;

Разрыхлитель – 1 ч. л.;

Растительное масло – 1 ст. л.;

Зелень – 10 г.

**Приготовление блинов с сыром и зеленью:**

Яйца взбить миксером с солью и сахаром в крепкую пену.

Влить молоко.

Добавить муку и разрыхлитель.

Сыр натереть на средней терке.

Зелень мелко порезать.

Всыпать сыр и измельченную зелень.

Добавить масло и еще раз хорошо перемешать миксером или взбить венчиком.

Выпекать на хорошо разогретой сковородке.

При подаче смазать сливочным маслом.

Приятного аппетита!