Вкусные пышные оладьи с яйцом и зеленью



**Обновление фото к рецепту от 30.04.2010**

Сегодняшним рецептом я предлагаю многим из вас обновить свое традиционное восприятие оладий. Для большинства сладкие оладьи подают на стол с джемом, сметаной или ягодным соусом. Но есть и еще один вариант подачи — несладкие оладьи с начинкой.

В этом рецепте я предлагаю вам попробовать пышные оладьи с начинкой из яйца и зелени. Вкус у таких оладий необычный и интересный. Они идеальны к любому бульону и являются отличной быстрой закуской на природе на пикнике.

Кроме того, такие оладьи станут прекрасным вариантом для завтрака или ссобойкой на работу.



**Для приготовление оладий с начинкой из яиц и зелени вам понадобится**:

1. Яйцо сырое 1 шт.
2. Кефир или сметана 300 гр.
3. Порошок для выпечки (разрыхлитель) 1 ч.л. с горкой
4. Мука сколько возьмет тесто
5. Зелень укропа, петрушки, зеленый лук
6. Соль
7. Яйцо вареное вкрутую 1 шт.
8. Растительное масло для жарки

**Приготовление пышных оладий с начинкой**:Яйцо взбить при помощи венчика до появления пузырьков  


1. К яйцу добавить теплый кефир или сметану (слегка подогреть в микроволновой печи или на огне), соль, перемешать.  
   
2. В полученную массу добавить муку, смешанную с разрыхлителем, ровно столько, чтобы получилась густая масса (гуще чем сметана).  
   
3. Вареное яйцо мелко нарезать, измельчить зелень и выложить в тесто.  
   
4. Все тщательно перемешать до получения однородной консистенции. Тесто должно устойчиво держаться на ложке (при необходимости добавить еще немного муки).  
   
5. На раскаленную сковороду с растительным маслом столовой ложкой выкладывать тесто и жарить оладья на среднем огне с двух сторон до золотистой корочки.  
   