

Рецепт приготовления марийского национального блюда

«Коман мелна» (трехслойные блины)

Готовила Иванова А.М.

Для первого слоя нужно приготовить крутое пресное тесто из ржаной муки, яиц и соли. Тесто раскатать в тонкую лепешку, слегка подпечь в печи на подмазанной и разогретой сковороде. Когда появится румяная корочка, нанести второй слой, который состоит из овсяной муки, разведенной на молоке, простокваше или сметане. Сковороду снова ставят в печь. Для третьего слоя взять овсяную крупу и в течении 8-10 часов вымочить в сметане. Приготовленную в виде кашицы смесь третьего слоя нанести на второй слой и выпечь до румяного цвета. Каждый блин смазать растопленным сливочным маслом. Перкан лийже!