**Рецепт пышных оладий на кефире с зеленым луком**

**Ингредиенты на 12 штук**

Мука - 200 г

Кефир (2,5 %) - 200 мл

Яйцо - 1 шт.

Соль - 1/2 ч. л.

Сода 1/2 ч. л.

Зеленый лук - 60 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты. Кефир оставляем нагреваться при комнатной температуре. Зелёный лук моем и нарезаем небольшими колечками.

**Шаг 2**

Приготовим тесто для оладий на кефире. Яйцо разбиваем в миску и слегка взбиваем его при помощи вилки.

**Шаг 3**

Вливаем кефир, добавляем соль и соду. Перемешиваем.

**Шаг 4**

Постепенно всыпаем просеянную муку. Перемешиваем до однородности теста, чтобы не было комочков.

**Шаг 5**

Тесто должно получиться вязким и тягучим.

**Шаг 6**

Добавляем в тесто лук и перемешиваем. Тесто для оладий на кефире с луком готово.

**Шаг 7**

Ставим сковороду на огонь, чтобы она прогрелась. Вливаем столовую ложку растительного масла. Сильно перегревать сковороду не стоит, чтобы масло не дымилось и не горело.

**Шаг 8**

Выкладываем оладьи при помощи столовой ложки на сковороду и жарим на среднем умеренном огне.

**Шаг 9**

Когда оладьи с одной стороны подрумянились, переворачиваем их на другую сторону.

**Шаг 10**

Готовые оладьи на кефире с луком перекладываем на тарелку. У нас получилось 12 штук из вышеуказанных ингредиентов. Жарили в 2 приёма по 6 штук. Второй раз масло в сковороду не наливали.

**Шаг 11**

Оладьи получились пышные, вкусные и румяные. Подаём со сметаной.

Приятного аппетита!