Оладьи готовятся как из дрожжевого, так и из пресного. Их можно делать из пше

Для приготовления на 1 кг пшеничной муки берется:

молока или воды — 900— 1100 г,

яиц — 3—4 шт.,

сахару — 60—70 г,

дрожжей — 25—30 г,

соль, масла для жаренья —100 г.

В теплой (35—40°) воде или молоке развести дрожжи, положить соль, сахарный песок, яйца и т

Пшеничные оладьи можно жарить двумя способами: в печи, духовом шкафу или на плите. В г

Оладьи можно подать с маслом, сметаной, медом, вареньем.