

# Куйккина кухня

## Блинчики к Сайменскому двору



Думаете, что ничего нового про блины не скажешь? Мол, можно на дрожжах приготовить, а можно по простому, без интеллигентских затей, на простокваше.

Это всё так, но при одном условии. Если вы не в Куйккиной Заводи на Сайме. Здесь свои законы, в том числе и кулинарные.

Итак, торопиться не надо, начинаем по порядку.

1. Вечерком на зорьке ставим в заветное место сеточку. Ничего криминального, лицензия куплена в R-kioskі, сетка в супермаркете Призма.
2. Поутру собираем рыбный урожай. Это, если он есть. Если нет - см. пункт 1.
3. Мы люди непривередливые, но лучше всего поймать окуня и покрупнее. Вот, например, такого - на 840 грамм. Если не вышло - см. пункт 1.
4. Сам окунь пойдет в другой рецепт, а нам нужна икра. Много не надо, грамм 200 будет хорошо. Если меньше - см. пункт 1.
5. Икру, яйцо, мелко (как только можно) нарезанный лучок и ложку муки. И без фанатизма! Надеюсь, не надо напоминать про соль. Если всё-таки забыли - см. пункт 1.
6. Как только пожарили, сразу на тарелку и делаем фото. В фас, профиль и сверху вниз. И не вас, а блинчики. Запостить во все социальные сети - это обязательно, пусть завидуют. Если забыли - см. пункт 1.
7. Есть не обязательно, лучше соблюсти диету. Водички попейте и зарядку сделайте. А блинчики я за вас съем.

