

---

# BLINY DROŻDŻOWE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

60 dag mąki pszennej  
3 szklanki mleka  
cukier  
łyżka tłuszczu  
3 dag drożdży  
5 jaj  
pół szklanki śmietany  
sól  
3 łyżki tłuszczu do smażenia

Część mąki rozczynić z drożdżami na mleku i pozostawić ciasto w ciepłym miejscu, aby wyrosło. Dodać rozmieszane jaja, łyżkę tłuszczu, trochę cukru, posolić, wsypać resztę mąki i dokładnie wyrobić; ciasto to powinno być znacznie gęstsze od naleśnikowego. Gdy ciasto wyrośnie smażyć bliny na rozgrzanym tłuszczu. Podawać ze śmietaną, posypane siekanymi jajami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD