
BLINY DROŻDŻOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1285 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