
BLINY PIWNE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1214 razy.

45 dag mąki pszennej
1,5 szklanki piwa jasnego
łyżka masła
1,5 łyżki cukru
4 jaja
pół szklanki śmietany
sól
3 łyżki tłuszczu do smażenia

Żółtka utrzeć z cukrem, rozprowadzić piwem, posolić, wsypać mąkę, dodać stopione masło. Masę dobrze wyrobić; z białek ubić pianę, dodać do ciasta i ostrożnie wymieszać. Rozgrzać tłuszcz na patelni, formować łyżką bliny i smażyć z obu stron. Podawać z kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD