

---

# BLINY SERBSKIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1290 razy.

1,5 kg ziemniaków  
3/4 szklanki śmietany  
4 łyżki mąki pszennej  
4 dag ostrego sera  
sól  
gałka muskatołowa lub imbir  
4 jaja  
4 łyżki tłuszczu do smażenia  
łyżka mąki ziemniaczanej

Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemleć w maszynce. Dodać śmietanę, żółtka przyprawy i dokładnie utrzeć . Następnie ubić pianę z białek lekko wymieszać z całością, kłaść łyżką ciasto na rozgrzany tłuszcz i smażyć bliny na złoty kolor. Podawać posypane utartym ostrym serem; można też dodać przedtem ser do ciasta. Podawać z kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD