
BLINY SERBSKIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1263 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