

---

# BLINY RYŻOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1251 razy.

40 dag ryżu  
2 szklanki mleka  
łyżka masła  
3 łyżki tłuszczu do smażenia  
sól  
cukier  
4 jaja  
łyżka mąki ziemniaczanej

Ryż opłukać , sparzyć wrzątkiem i zalać gorącym mlekiem zmieszany z szklanką wody. Ugotować na sypko pod przykryciem, ostudzić i zmielić w maszynce. Dodać żółtka, masło i przyprawy; dokładnie wyrobić . Z białek ubić pianę i ostrożnie wymieszać z utartą masą. Bliny kłaść łyżką na gorący tłuszcz i smażyć na jasny kolor. Podawać z sosem pomidorowym, grzybowym itp.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD