
BLINY RYŻOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1198 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD