
BLINY RUSKIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1449 razy.

25 dag mąki pszennej
25 dag mąki gryczanej
łyżka masła
2 szklanki mleka
3 dag drożdży
sól
cukier
3 jaja
3 łyżki tłuszczu do smażenia

Zagotować pół szklanki mleka i zaparzyć nim część mąki. Rozrobić drożdże i dodać do przestudzonego ciasta, przykryć i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Dodać żółtka, wsypać resztę mąki pszennej i gryczanej, posolić i wlać pozostałe mleko. Gdy ciasto za gęste - dodać jeszcze wody; w końcu dodać stopione masło i dokładnie wyrobić (ciasta powinno być gęstsze od naleśnikowego). Dodać ubitą z białek pianę. Gdy podrośnie - smażyć na tłuszczu (wskazane jest smażenie blinów na małych specjalnych patelniach, nie należy ich wówczas przewracać, a do utworzonych z wierzchu porów można nałożyć kawior). Podawać polane masłem lub śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD