Bliny z mąki gryczanej

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1423 razy.

5 dag drożdży
50 dag mąki pszennej
25 dag mąki gryczanej
ok. 3/4 litra ciepłego mleka
1/2 szklanki stopionego masła
sól
4 żółtka
4 białka
ok. 10 dag masła do smażenia

Drożdże rozmieszać z mlekiem, dodać mąkę pszenną i gryczaną, i zarobić ciasto. Gdy składniki połączą się, ciasto postawić w ciepłym miejscu na. Trzy godziny, mieszając za każdym razem, gdy ciasto wyrośnie. Po trzech godzinach do ciasta dodać stopione masło, żółtka i szczyptę soli, ciasto wybić starannie łyżką, wymieszać z pianą i postawić do wyrastania na 10 min. Rozgrzać 2-3 małe patelenki, wlać po łyżeczce masło i na to wlewać po trochu pieniste ciasto zebrane małą łyżką wazową z samego wierzchu. Bliny mają być niemal tak cienkie jak naleśniki. Bliny smażyć na miernym cieple i nie na otwartym płomieniu (na płytce azbestowej). Gdy bliny zrumienią się lekko z jednej strony, podważyć je nożem, na patelnię wlać 1/2 łyżeczki masła, bliny odwrócię i smażyć z drugiej strony. Bliny wykładaę na talerz umieszczony nad garnkiem z gorącą wodą i trzymać po usmażeniu przykryte drugim talerzem, aby nie stygły, nie obsychały i nie opadły. Najlepiej podawać je do stołu po kilka świeżo usmażonych. Podawać z masłem zrumienionym i posiekanym śledziem lub ze śmietaną w sosjerce.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD