
Bliny na drożdżach

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 razy.

40 dag mąki
1 /2 l mleka
2-3 jajka
4 dag masta
1,5 dag drożdży
pół łyżeczki cukru
sól
olej do smażenia

W szklance podgrzanego mleka rozpuścić drożdże i wymieszać z połową mąki. Postawić w ciepłe, aby rozczyn podrośł. Gdy to się stanie, dodać pozostałą mąkę, resztę podgrzanego mleka z wymieszanymi w nim żółtkami, stopionym masłem, solą i cukrem. Dobrze wymieszać i znów odstawić w ciepłe miejsce, aby ciasto podrośło. Przed smażeniem ubić białka na sztywną pianę, dodać do ciasta, ostrożnie wymieszać i od razu smażyć cienkie bliny na rozgrzanym oleju. Podawać ze śmietaną lub konfiturą z borówek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD