
BLINY GRYCZANE Z JAJEM

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1247 razy.

35 dag kaszy krakowskiej lub gryczanej,
3 szklanki mleka,
łyżka masła,
łyżka tłuszczu,
4 łyżki mąki pszennej,
pół szklanki śmietany,
sól,
4 jaja,
3 łyżki tłuszczu do smażenia

Kaszę krakowską lub gryczaną ugotować na mleku, ostudzić i zemleć dwa razy w maszynce. Dodać masło i 3 żółtka, posolić i dokładnie utrzeć na pulchną masę. Ubić pianę z trzech białek i lekko mieszając wsypywać mąkę. Całość wymieszać i smażyć bliny na rozgrzanym tłuszczu. Podawać posypane posiekanym jajem i polane śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD