
Bliny popularne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2883 razy.

40 dag mąki,

700 ml mleka,

5 dag masła lub margaryny,

2 jaja,

3 dag drożdży,

1 dag cukru,

tłuszcz,

sól

Mleko (100 ml) wymieszać z drożdżami utartymi z cukrem i mąką (1 dag) pozostawić do podrośnięcia. Następnie połączyć z pozostałym mlekiem, przesianą mąką i żóltkami posolić i dokładnie wyrobić. Przygotowane ciasto wymieszać z roztopionym masłem, potem z ubitą pianą z białek, pozostawić do wyrośnięcia. patelnię o średnicy 14 cm posmarować tłuszczem, nałożyć ciasto na grubość 1 cm, usmażyć z obu stron lub upiec w gorącym piekarniku. Podawać zaraz po usmażeniu polane roztopionym masłem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>