

---

# Bliny z kaszy gryczanej i sera twarogowego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2260 razy.

20 dag kaszy gryczanej,

2 jajka

15 dag sera twarogowego,

15 dag śmietany

10 dag truskawek lub poziomek,

2 dag cukru

sól

bułka tarta,

1/2 szklanki śmietany,

tłuszcz do smażenia,

cukier do posypania

Przebraną i opłukaną kaszę wrzucić do 3 szklanek wrzącej, osolonej wody i gotować 30 min, aż zgęstnieje. Owoce przebrać, opłukać, osączyć, usunąć szypułki, utrzeć z cukrem na jednolitą, gładką masę. Ser przepuścić przez maszynkę. Do sera dodać jajka, śmietanę i utarte owoce. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, dodać do ostudzonej kaszy i jeszcze raz wymieszać. Z otrzymanej masy formować placuszki, obtaczać w tartej bułce i smażyć w dużej ilości tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Przed podaniem poleać bliny śmietaną z cukrem.

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