
Bliny gryczane z masłem i smietana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2516 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 5 godz. 10 min.

500 g maki gryczanej,

3 jaja,

1 łyżka masła,

250 ml mleka,

40 g świeżych drożdzy,

350 ml letniej wody,

sol,

150 g masła do smażenia,

100 ml stopionego masła,

200 g bitej śmietany do gotowych blinow,

1. 350 g przesianej maki wyrobic z rozpuszczonymi w wodzie drożdżami. Zaczyn

wląc do dużej miski, przykryc serwetką, odstawić na 2 godz, w ciepłe miejsce

do wyrosnięcia.

2. Osolic, dodać resztę maki, łyżkę masła i 2 żółtka. Wyrobic starannie, ponownie odstawić do wyrosnięcia, na 1 godz.

3. Zalać ciasto wrzącym mlekiem, wyrobic raz jeszcze. Odstawić na 1,5 godz.

4. Białka z 3 jaj ubić na sztywną pianę i dodać do wyrosniętego ciasta. Odstawić na 30 min. Gotowe ciasto powinno mieć konsystencję nieco gęstsza niż

zwykłe ciasto naleśnikowe.

5. Masło do pieczenia roztopić, wląć do osobnego naczynia. Rozgrzać mocno patelnię (najlepiej zeliwna) i smarować ją bardzo cienko masłem.

6. Szybko nalewać ciasto, którego warstwa powinna mieć ok. 5 mm grubości. Smażyć, póki blin się nie zarumieni od spodniej strony. Odwrócić i dosmażyć do

zrumienienia drugiej strony. Gotowe bliny układać na serwetce. Trzymać w

ciepłym miejscu aż do podania.

7. Podawać gorące, z bitą śmietaną i roztopionym masłem. Można na każdy blin

podać sadzone jajko.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)