
Bliny pszenne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2508 razy.

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

500 g maki pszennej,

250 ml mleka,

3 jaja,

1 łyżka masła,

40 g drożdzy,

350 ml letniej wody,

sol,

150 g masła do pieczenia.

1. Połowe przesianej maki wyrobic z rozpuszczonymi w wodzie drożdżami. Zaczyn

włac 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 w ciepłe miejsce na 1 godz.

3. Po tym czasie zalać ciasto wrzącym mlekiem, ponownie wyrobic, odstawić na

kolejne 1,5 godz.

4. Białka z 3 jaj ubić na sztywną pianę, dodać do wyrosniętego ciasta, szybko

wymieszać, odstawić na kolejne 30 min.

5. Masło do pieczenia roztopić, wlać do osobnego, płaskiego naczynia. Rozgrzać

mocno żeliwną patelnię i smarować ją bardzo cienko roztopionym masłem.

6. Na gorącą patelnię nalewać szybko ciasto, warstwa gruba na ok. 1/2 cm. Po

kilku sekundach patelnię włożyć do ogrzanego do temp. 230°C piekarnika.

Piec, poki blin się nie zarumieni. Gotowe bliny wyłożyć na serwetkę i trzymać w ciepłe.

7. Podawać z kawiosem, wędzonym łososiem lub śmietaną.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 68.

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