
Bliny 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4405 razy.

1 szklanka mąki gryczanej

1 szklanka mąki pszennej

3 dag drożdży

3 jaja

1 szklanka gęstej śmietany

1 szklanka mleka

sól

woda

Z mąki pszennej, drożdży i kilku łyżek ciepłego mleka robi się rozczyn i odstawia w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować. Następnie dodaje się mąkę gryczaną, żółtka, śmietanę, sól i rozprowadza mlekiem, a całość ostrożnie miesza z ubitymi białkami. Ciasto ponownie odstawia się, aby urosło. Na rozgrzaną patelnię leje się olej, następnie przeciera się ją nadzianą na widelec cebulą lub surowym kartoflem, aby zebrać nadmiar tłuszczu. Ciasto cienką warstwą rozlewa się na całą patelnię i smaży jak naleśniki z obu stron. Bliny układają się warstwami na półmisku (smarując cienko masłem, aby się nie sklejały). Można jeść je na śniadanie, obiad i kolację. Podaje się do nich masło, śmietanę lub dżem i popija herbatą lub kawą. Wyśmienite są bliny zawijane ze śledziem, ale najlepsze - z kawiolem i kieliszkiem wódki.