Bliny 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3072 razy.

Po 25 dag mąki pszennej i gryczanej (jeśli są kłopoty z kupieniem gryczanej można kaszę gryczaną zemleć w młynku do kawy, ale trzeba pamiętać , że kaszy powinno być ok. 1/3 więcej).

Do tego 3 jajka, trochę cukru i soli, 4 dag drożdży oraz tyle mleka, aby miało gęstość śmietany (ok.3/4 litra) i olej lub słonina do smażenia.

Drożdże rozrobić z niewielką ilością mleka i cukrem. Odstawić do rośnięcia.

Kiedy zaczyn "ruszy", dodać roztarte żółtka, sól, mąkę i trochę oleju.

Wszystko dokładnie wyrobić drewnianą łyżką, otrzymaną masę rozprowadzić ciepłym mlekiem i znów odstawić do rośnięcia.

Wyrośnięte ciasto połączyć z ubitą na sztywno pianą z pozostałych białek i jeszcze kwadrans zostawić w spokoju.

Gotowe smażyć na małych (wielkości spodka) patelniach, z obu stron na rumiano, układać w stos aż wszystkie będą gotowe.

Przed każdym polaniem patelni ciastem można smarować ją kawałkiem słoniny nadzianyo na widelec lub posmarować tylko do pierwszego blina, a resztę (kilka łyżek) oleju wlać do ciasta podczas wyrabiania.

Klasyczne bliny podaje się owinięte w serwetkę, ale można też na ogrzanym, okrągłym półmisku.

Wokół półmiska ustawiamy naczynia z kawiorem, śmietaną, topionym masłem, szprotkami z puszki, kawałkami pozbawionego ości wędzonego łososia, pokrojoną w cząstki cytryną.

"Uroda"