Bliny 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3011 razy.

Kuchnia litewska:

2 szklanki mąki gryczanej

1 3/4 szklanki mleka

1 jajko

2,5 dag masła

2,5 dag drożdży

2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka soli

4 łyżki oleju

1 1/2 łyżki masła

Mąkę przesiać do miski. W 1 szklance letniego mleka rozpuścić drożdże, wsypać 1 łyżeczkę cukru, dodać jedną szklankę mąki i wymieszać . Naczynie przykryć ściereczką i postawić w cieple do wyrośnięcia. Kiedy dwukrotnie zwiększy objętość , dodać ciepłe, stopione masło, cukier i żółtko. Dokładnie wymieszać trzepaczką, nakryć i ponownie postawić w ciepłym miejscu na 2-3 h do wyrośnięcia. Wyrośnięty zaczyn zamieszać , wlać resztę ciepłego mleka, stopniowo wsypać pozostałą mąkę i dodać szczyptę soli. Ciasto wyrobić łyżką i znów pozostawić do wyrośnięcia. Z białka ubić sztywną pianę i porcjami dodawać do ciasta, delikatnie mieszając. Ciasto powinno mieć konsystencję śmietany. Patelnię mocno podgrzać i dno obficie posypać solą. Sól uprażyć , wysypać , a patelnię lekko ostudzić i wytrzeć ściereczką. Ten zabieg jest po to, żeby bliny nie przywierały. Gorącą patelnię posmarować olejem. Smażyć cienkie bliny z obu stron, tak jak naleśniki, każdy posmarować masłem i kłaść jeden na drugi. UFFFF.. Jeśli ktoś, realizując praktycznie, przejdzie zwycięsko przez ten przepis, nie umierając z głodu i wycieńczenia, to w/g mnie jest prawdziwym komandosem. Ale, ale nie napisałem z czym się to podaje (tzn. bliny, nie komandosów) Ja najbardziej lubię z kawiorem, albo z łososiem, ale mozna na słodko np. z konfiturami P.S. To jest przepis zerżnięty z

---

REKLAMA

Kuchni nr 11/97

I po reklamie

Ja, z racji dość skomplikowanego procesu tworzenia, blinów nie robię, natomiast, jeśli dopisze okazja i finanse to lubię zjeść toto w knajpie

From: kubus1@free.polbox.pl (Kuba)