
Bliny z żółtym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2562 razy.

2 szklanki mąki

1,5 szklanki mleka

2 jaja

25 dag żółtego sera

sól

tłuszcz do smażenia

Żółtka ukręcić z cukrem i solą, dodać mleko. Ciągłe kręcąc dodać stopniowo mąkę, a potem całość dobrze wymieszać. Dodać ubite na sztywną pianę białka. Ser pokrajać na cieniutkie plasterki.

Na rozgrzany na patelni tłuszcz nakładać przygotowane ciasto, na każdej porcji ułożyć plasterki sera, tak aby lekko się zanurzył w cieście.

smażyć z obu stron.

Bliny podawać na gorąco, polane stopionym masłem.

SMACZNEGO

From: Tadeusz Powichrowski tadekpow@polbox.com.pl