Bliny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1611 razy.

Rozczynić 1 litr mąki z ćwierć litrem letniej wody i 30 gr. drożdży, rozmoczonymi w wodzie. Gdy się dobrze ciasto ruszy, dosypać 1 litr najlepszej tatarczanej mąki i dodać tyle wody, żeby ciasto było zupełnie wolne. Gdy się jeszcze raz ruszy, wlać w środek ciasta pół szklanki gotującej wody, zmieszać i uważać, aby ciasto nie było gęstsze jak na naleśniki i gdy się znów ruszy, zacząć je piec. Wygrzawszy dobrze małe miedziane patelnie lub foremki, smarować je piórkiem gorącem masłem, nalać łyżką ciasta tak, aby była gruba warstwa na foremce lub patelni i piec w piecu kuchni angielskiej. Jak podrosną i zrumienią się, nie przewracać ich, tylko wyłożyć ostrożnie z patelni na talerz i zaraz gorące podać. Do blinów podaje się śmietana, roztopione masło lub kawior.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"