

BLINY

Autor: **kucka2008**Przepisów: **38** Ocena: **3226**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- MAKA GRYCZANA, SZKLANKA
- mąka pszenna, SZKLANKA
- sol
- SWIEZE DROZDZE, 2 DAG
- mleko, 300 ML
- PLYNNE MASLO, 2 LYZKI
- jajka, 2

Sposób przygotowania:

- 1 Zółtka oddzielić od białek. Mąkę gryczaną wymieszać z pszenną. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku i wymieszać z płynnym masłem, solą i obiema mąkami. Przykryć, odstawić w ciepłe miejsce na około 30 minut. Gdy ciasto zwiększy swoją objętość, połączyć z żółtkami. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Delikatnie wymieszać z ciastem. Trochę tłuszczu rozgrzać na patelni i nakładać łyżką ciasto. Smażyć bliny na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: