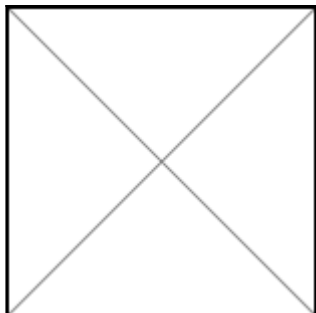




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Bliny z mąki gryczanej

Podawać z masłem rumienionym i posiekanym śledziem lub ze śmietaną w sosjerce.

Składniki:

- białka, 4 szt.
- żółtka, 4 szt.
- sól, 1 szczypta
- masło, 0.5 szkl.
- mleko, 1 szkl.
- mąka gryczana, 25 dag
- mąka pszenna, 50 dag
- drożdże, 5 dag

Sposób przygotowania:

Drożdże rozmieszać z mlekiem, dodać mąkę pszenną i gryczaną, i zarobić ciasto. Gdy składniki połączą się, ciasto postawić w ciepłym miejscu na trzy godziny, mieszając za każdym razem, gdy ciasto wyrośnie. Po trzech godzinach do ciasta dodać stopione masło, żółtka i szczyptę soli, ciasto wybić starannie łyżką, wymieszać z pianą i postawić do wyrastania 10 min. Rozgrzać 2—3 małe patelnie, wlać po łyżeczce masła i na to wlewać po trochu pienne ciasto zebrane małą łyżką wazową z samego wierzchu. Bliny mają być niemal tak cienkie jak naleśniki. Bliny smażyć na miernym cieple i nie na otwartym płomieniu. Gdy bliny zrumienią się lekko z jednej strony, podważyć je nożem, na patelnię wlać 1/2 łyżeczki masła, bliny odwrócić i smażyć z drugiej strony. Bliny wykladać na talerz umieszczony nad garnkiem z gorącą wodą i trzymać po usmażeniu przykryte drugim talerzem, aby nie stygły, nie obsychały i nie opadły. Najlepiej podawać je do stołu po kilka świeżo usmażonych.

