



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Bliny z kaszy manny

Najlepiej smakują z dżemem .

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- kasza manna , 1.5 szkl.
- mleko, 3 szkl.
- masło, 3 łyżk.
- jajka, 4 szt.
- cukier, 3 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- smalec, 100 g

Sposób przygotowania:

1 . W rondelku zagotuj mleko z masłem . Mieszając , wsyp powoli kaszę manną . Gotuj kilka minut na małym ogniu , cały czas mieszając . Odstaw do ostygnięcia .2 . Kaszę przełóż do miski . Żółtka wbij do garnuszka , wsyp cukier , szczyptę soli oraz skórkę startą z cytryny , zmiksuj na puszystą masę . Wymieszaj z kaszą manną . Białka ubij na sztywną pianę , dodaj do ciasta , delikatnie wymieszaj .3 . Smalec rozgrzej na patelni . Łyżką nakładaj małe porcje masy i smaż z obu stron na złoty kolor . Podawaj gorące z dżemem .

