

BLINY GRYCZNE Z KAWIOREM

Składniki:

- 250 g mąki gryczanej
- 150 g mąki pszennej
- 25 g świeżych drożdży
- 2 szklanki ciepłego mleka
- 1 jajko
- 50 g roztopionego masła
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli

Dodatkowo:

- kwaśna śmietana, kawior,



Sposób wykonania

1. Drożdże, cukier i łyżeczkę mąki pszennej dokładnie rozmieszać w 1/2 szklanki ciepłego mleka. Odstawić w ciepłe miejsce, aby płyn podwoił swoją objętość.
2. W misce wymieszać obie mąki dodać wyrośnięte drożdże, jajko, pozostałe ciepłe mleko i wymieszać. Pod koniec dodać roztopione masło i sól i ponownie wymieszać, aby nie było grudek mąki.
3. Ciasto przykryć i odstawić na 30 - 40 minut do wyrośnięcia.
4. Bliny smażyć na patelni z niewielką ilością tłuszczu na średniej mocy palnika.
5. Ciasto nakładać łyżką formując małe placuszki, placuszki przewracać na drugą stronę, gdy na powierzchni będą widoczne kraterki (małe dziurki). Smażyć z obu stron do przyrumienienia.
6. Podawać jeszcze ciepłe z kwaśną śmietaną i innymi dodatkami rybnymi oprószonymi odrobiną pieprzu według uznania.