

Bliny z "wsadem".



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
mleko 3,2%	250 ml
masło stopione	1 łyżka
drożdże	1,5 dag
jajko	2 szt
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wsad:

3/4 szklanki szynki gotowanej ,pokrojonej

1/2 szklanki cebulek złocistych marynowanych

Posypka:

ser starty

uprażony czarny sezam

Lekko podgrzać połowę mleka, dodać połowę przesianej mąki i drożdże .

Wymieszać i odstawić do podrośnięcia.

Dodać resztę mąki i mleka ,żółtka, masło i sól.

Ubić białka na pianę i dodać do ciasta. Delikatnie wymieszać.

Wsypać kawałki szynki i całe cebulki, wymieszać.

Piec na oleju placuszki o średnicy 8-10cm.Przewrócić na drugą stronę i wierzch posypać serem i sezamem.

Z tej ilości otrzymamy 8 blinów. Jeżeli nie jemy na bieżąco ,czyli prosto z patelni, to trzymamy je w ciepłym piekarniku do czasu podania.

Smacznego!