

Doradca Smaku X: Bliny gryczane z dipem i czerwonym kawiozem, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na bliny:

mąka gryczana	300 gramów
mąka pszenna	50 g
jaja	2 szt
maślanka	250 mililitrów
olej rzepakowy	100 mililitrów
masło	50 g
soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
kawior czerwony	1 łyżeczka
szczypiorek	do dekoracji

Na dip:

rzodkiewka	4 sztuki
pomidor	1 sztuka
szczypiorek	1 pęczek
śmietana 18%	180 g
pieprz biały Prymat	do smaku
sól morska - MŁYNEK Prymat	do smaku
Papryka ostra mielona To Naturalne	do smaku

Bliny:

Do miski wsypujemy mąkę gryczaną i pszenną. Wbijamy jaja, dodajemy 1 łyżeczkę sody oczyszczonej, wlewamy 150 ml maślanki i całość miksujemy. Jeśli ciasto jest za gęste dodajemy jeszcze około 100 ml maślanki. Całość miksujemy na gładką masę i doprawiamy białym pieprzem. Ciasto dokładnie mieszamy za pomocą łyżki i odstawiamy na bok na 10-15 minut. Rozgrzewamy patelnię, wlewamy olej, dodajemy masło. Na gorący tłuszcz nakładamy za pomocą łyżki okrągłe bliny. Smażymy z dwóch stron około 2-3 minut do uzyskania złocistego koloru. Bliny układamy na ręcznik papierowy, odsączamy tłuszcz. Na talerzu układamy bliny, z boku nakładamy dip. Na dip nakładamy czerwony kawior. Dekorujemy szczypiorkiem.

Dip:

Rzodkiewki i szczypiorek siekamy, pomidor kroimy w kostkę. Do miski wkładamy kwaśną śmietaną, dodajemy rzodkiewkę, pomidory, szczypiorek. Doprawiamy ostrą papryką. Całość mieszamy. Doprawiamy solą morską i jeszcze raz mieszamy.