

Carskie bliny z łososiem



EWELINAPSTRUCHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka gryczana	35 dag
mleko	1/2 szkl
jajko	3 łyżki
drożdże	3 dag
sól	1 szczypta
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W połowie ciepłego mleka rozrobić drożdże, wsypać 20 dag maki, wymieszać, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy podwoi objętość wsypać resztę maki i wlać tyle ciepłego mleka, żeby ciasto miało konsystencję śmietany. Dodać żółtka, łyżkę stopionego masła oraz sól, wymieszać. dodać pianę z białek i odstawić w ciepłe miejsce. Małą patelnię smarować sklarowanym masłem, nalewać ciasto i smażyć z obu stron. Podawać z łososiem, kawiozem lub śmietaną