

Bliny z grzybami



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	350 g
masło	100 g
żółtko jajek	4 szt
piana z 4 białek	
zsiadłe mleko	0,5 szkl
sól	
Nadzienie:	
mało	2 łyżki
sól, pieprz	
grzyby świeże	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrób nadzienie: grzyby obmyj, oczyść i osącz na sicie. Następnie pokrój na małe kawałki i podsmaż na maśle. Dodaj pieprz i sól i odstaw.

Przygotuj ciasto: Mąkę wymieszaj ze stopionym masłem, żółtkami i zsiadłym mlekiem, tak aby powstała konsystencja śmietany. Ciasto połącz z ubitą na sztywno pianą z białek i ostrożnie wymieszaj. Na rozgrzanym tłuszczu układaj porcję nadzienia i nakładaj na nie ciasto, tak aby przykrywało grzyby. Smaż z obu stron na rumiano.