Bliny pszenno-gryczane

SWEETANDCHILI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka gryczana	200 g
mąka pszenna	100 g
drożdże	25 g
mleko	300 ml
jajko	2 sztuki
masło	1 łyżka
masło klarowane	do smażenia
śmietana kwaśna	150 ml
zielona cebulka	2 łyżki
kawior czerwony	do podania
łosoś wędzony plastry	150 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużej misce rozpuść drożdże w letnim mleku. Dodaj roztopione masło, sól oraz oba rodzaje mąki, całość wymieszaj i odstaw do wyrośnięcia na ok. 25 minut.
W międzyczasie przygotuj sos do blinów: śmietanę wyłóż do miseczki, wymieszaj z posiekaną dymką, solą i pieprzem. Do osobnych miseczek wyłóż kawior i wędzonego łososia.
Białka jajek ubij na sztywną pianę i dodaj do ciasta, delikatnie wymieszaj. Na rozgrzane na patelni masło nakładaj łyżką placuszki. Smaż na złocisty kolor z każdej strony.