



przepisy.pl

Bliny z wędzoną makrelą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzona makrela - 1 sztuka
- mąka gryczana - 300 dekagramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ciemne piwo - 200 mililitrów
- drożdże - 8 gramów
- sól - 5 gramów
- cukier - 20 gramów
- jajka - 1 sztuka
- twarożek - 200 gramów
- kwaśna śmietana - 100 mililitrów
- koperek do dekoracji - 0.5 pęczków
- oliwa - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj drożdże z cukrem, poczekaj, aż się rozpuszczą. Następnie dodaj jajo, ciemne piwo, sól i około 300 dekagramów mąki
2. Ciasto dokładnie wymieszaj. Powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstaw w miejsce o temperaturze pokojowej na około 20 minut.
3. Ponownie wymieszaj ciasto i smaż na oliwie małe placuszki.
4. Twarożek wymieszaj ze śmietaną, dopraw przyprawą Knorr.
5. Na blinach układaj twarożek oraz kawałek wędzonej makreli. Dekoruj koperkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl