



przepisy.pl

# Bliny z pastą z wędzonego pstrąga

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- twarożek - 150 gramów
- wędzony pstrąg - 150 gramów
- drożdże - 25 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- ciepłe mleko - 2 szklanki
- mąka pszenna - 100 gramów
- mąka gryczana - 250 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- roztopione masło - 1 łyżka
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania zaczynu. Wymieszaj drożdże z cukrem, ¼ szklanki ciepłego mleka oraz dwiema łyżkami mąki pszennej. Przykryj ściereczką i odstaw na 10 minut do wyrośnięcia.
2. Pozostałą mąkę pszenną oraz gryczaną przesiej przez sitko do miski. Dodaj mleko, żółtko, roztopione masło i przyprawę Knorr. Całość delikatnie wymieszaj na jednolite ciasto.
3. Teraz dodaj wyrośnięte drożdże i połącz obie masy. Odstaw ponownie do wyrośnięcia.
4. Wyrośnięte ciasto ponownie wymieszaj i smaż małe, okrągłe placuszki na patelni teflonowej na oleju. Powinny być złociste i rumiane z każdej strony.
5. Wędzonego pstrąga oczyść z skóry i ości. Następnie rozdrobnij palcami.
6. Wymieszaj twarożek z posiekanym szczypiorkiem i pstrągiem. Na gotowe placuszki połóż po łyżce pasty rybnej. Każdą porcję udekoruj plasterkiem cytryny, oliwki i gałązką koperku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)