



przepisy.pl

Pszенno-gryczane bliny

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- olej
- gęsta śmietana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 200 gramów
- sól
- mleko - 700 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- masło - 30 gramów
- drożdże - 20 gramów
- mąka gryczana - 200 gramów
- kawior - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ze szklanki mleka, mąki pszennej i drożdży zrób rozczyń. Pozostaw na 15 minut.
2. Gdy rozczyń wyrośnie dodaj mąkę gryczaną i tyle mleka, żeby ciasto miało gęstość śmietany.
3. Następnie dodaj żółtka, stopione masło, sól i ubite białka, odstaw do wyrośnięcia.
4. Formuj małe placuszki i smaż z obu stron na niewielkiej patelni , podawaj ze śmietaną i kawiozem.

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