

Bliny

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Placuszki które z dodatkiem śmietany stanowią pyszne danie

Czas przygotowania: 150 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka pszenna - 3 szkl.
- Mleko - 2 szkl.
- Drożdże - 1 i 1/2 łyżka(i)
- Jajka - 3 szt.
- Sól do smaku -
- Olej do smażenia -
- Masło - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z lekko podgrzanego mleka, drożdży i 1 szklanki mąki przygotować rozczynek, po czym pozostawić na 1 godzinę do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu dodać resztę mąki, utarte jajka oraz roztopione masło. Wyrobić ciasto i pozostawić na ok. 30 minut do ponownego wyrośnięcia. Na patelni rozgrzać tłuszcz, a następnie za pomocą łyżki nakładać ciasto formując placuszki o średnicy 10 cm i grubości 0,5 cm. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone bliny podawać gorące, polane stopionym masłem, kwaśną śmietaną lub sosem pieczarkowym.