



Blinit 2

Aineet:

Juuri:

50 g hiivaa

2 dl vettä

4 dl maitoa

5 dl tattarijauhoja

2 1/2 dl vehnä jauhoja

1 dl voisulaa

2 tl suolaa

7 dl kiehuvaa maitoa

3 munaa

Paistamiseen:

voita

Lisäksi:

smetanaa tai crème fraîchea

mättiä

sipulisilppua

Valmistus:

Lämmitä vesi ja maito kädenlämpöiseksi. Sekoita joukkoon hiiva. Lisää vähitellen jauhot. Anna juuren seistä riittävän suuressa astiassa yön yli, se nousee vuorokauden aikana paljon! Valmista kirkastettu voi.

Sulata voi hitaasti miedolla lämmöllä. Kaada kirkas voi varovasti eri astiaan ja jätä käyttämättä

kattilan pohjalle kertynyt hera. Erotta keltuaiset valkuaisista. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi. Sekoita muut aineet taikinaan ja viimeiseksi valkuaisvaahto.

Paista ohukaispannussa pieniä lettuja. Käytä paistamiseen kirkastettua voita. Tarjoa blinit smetanan, mädin ja sipulisilpun kera.