



Blinnit 1

Aineet: 1/2 l maitoa
1/4 palaa (10-15 g) hiivaa
2 dl tattari- tai ohrajauhoja
2 keltuaista
1 tl suolaa
2-3 rkl kuumaa voisulaa
2 valkuaista vaahdotettuna

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää vatkatun jauhot ja keltuaiset. Kohota taikinaa lämpimässä muutama tunti ja vatkaa sitä välillä. Lisää taikinaan suola ja kuuma voi.

Vaahdota valkuiset ja kääntele vaahto lopuksi taikinaan.

Paista seoksesta paksuhkoja Blinejä. Käytä paistamiseen voisulaa, jos tarvitset lisää rasvaa. Tarjoa kuumien Blinien kanssa kevyesti suolattua ja pippurilla maustettua mätää ja smetanaa.