



Blinejä ja mätii

Aineet: 2,5 dl Maitoa
10 g Hiivaa
0,5 dl Piimää
1,5 dl Tattarijauhoa
1 dl Vehnäjauhoa
0,5 tl Suolaa
1 kpl Keltuaista
2 rkl Voita sulatettuna
1 kpl Valkuaista

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää piimä ja jauhot. Anna taikinan seistä peitettynä huoneenlämmössä vähintään 2-4 tuntia. Sekoita kohonneeseen taikinaan suola, keltuainen, rasva ja kovaksi vaahdoksi vatkattu valkuainen. Paista taikinasta paksuhkoja ohukaisia blini- tai ohukaispannulla molemmin puolin. Käytä mietoa lämpöä, jotta blinit ehtivät kypsyä sisältä. Tarjoa blinit vastapaistettuina ja kuumina mädin, sipulin ja smetanan kera.

Mateenmätii tarjolle. Leikkaa mätipussi auki ja valuta mätii varovasti astiaan. Vatkaa sitä jonkin aikaa lankavispilällä tai haarukalla, jotta siinä olevat säikeet tarttuvat vispilään. Pakasta sitten mätii vuorokaudeksi, siten siinä olevat mahdolliset lapamadonmunat kuolevat. Ennen tarjoilua anna mädin sulaa, lisää suolaa, pippuria, sipulisilppua, smetanaa ja tillisilppua ja tarjoa paahtoleivän tai blinien kanssa. Tai tarjoa suolattu mätii erikseen ja lisäkkeet erikseen omista kipoistaan.