



Blinit

Aineet: Blinitaikina:
5 dl maitoa
25 g hiivaa
2 1/2 dl ohrajauhoja
2 dl hiivaleipäjauhoja tai vehnä jauhoja
1 tl suolaa
1 dl piimää tai kermaviiliä
2 keltuaista
2 valkuaista
Paistamiseen: voita tai margariinia

Valmistus: Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liuota siihen hiiva. Sekoita jauhot joukkoon tasaiseksi seokseksi. Peitä kulho ja anna taikinan käydä lämpimässä paikassa 2-6 tuntia. Lisää taikinajuureen suola ja piimä (tai kermaviili).
Erota munista keltuaiset ja valkuiset. Lisää keltuaiset taikinajuureen. Vatkaa valkuiset vaahdoksi ja sekoita taikinaan. Paista taikinasta paksuhkoja ohukaisia. Älä käytä liian kovaa lämpöä, että blinit kypsyvät sisältä. Tarjoa sienisalaatin kanssa.