

Bliny

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 500 g
- máslo 60 g
- droždí 15 g
- vejce 2 ks
- mléko 6 dl
- tuk na smažení 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Droždí rozmícháme v teplém mléce, přidáme cukr a polovinu prosáté hladké mouky, rozmícháme a necháme pod ubrouskem v teple hodinu kynout
2. Potom přidáme sůl, 2 žloutky, polovinu dávky rozehrátého másla, rozmícháme a necháme opět pod ubrouskem kynout
3. Do vykynutého těsta vmícháme tuhý sníh z bílků a necháme kynout ještě 15 minut, pak na vymaštěném lívanečníku pečeme lívanečky
4. Při pečení je pokapeme rozehrátým máslem, obrátíme a pečeme po druhé straně.

Doporučení:

Příloha: Podáváme je s rozehrátým máslem, s kaviárem, s tenkými plátky uzeného lososa nebo kysanou smetanou.

Poznámka:

Ruské bliny neboli lívance (palačinky) se podávají s rozehrátým máslem a kaviárem, s tenkými plátky uzeného lososa nebo kysanou smetanou.