



Tradycyjne bliny gryczane

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie

Drożdże wykrusz do miski, dodaj 3 łyżki letniego mleka, pół łyżeczki cukru i 1 łyżkę mąki pszennej.Odstaw do wyrośnięcia na 15 -20 minut w ciepłym miejscu.Mąkę pszenną i gryczaną wymieszaj, przesiej przez sitko. Dodaj do niej resztę mleka oraz rozpuszczone masło i podrośnięty zaczyn drożdżowy. Zamieszaj dokładnie.Przykryj ściereczką i odstaw na 45 minut aby ciasto podrosło.Na patelni rozgrzej olej, nakładaj łyżką porcje placków i smaż placki z każdej strony do zrumienienia. Podawaj z ulubionymi dodatkami - tradycyjnie serwuje się je z kwaśną, gęstą śmietaną i kawiozem, ale można podać je także z jajkiem i wędzoną rybą. Smacznego!

Składniki:

Ciasto na bliny:

200 g mąki gryczanej

130 g mąki pszennej

400 ml mleka Łaciate 2%

15 g świeżych drożdży

1 łyżka rozpuszczonego masła Mazurski
Smak

0,5 łyżeczki cukru

0,5 łyżeczki soli

olej do smażenia

Do podania (według uznania)

kwaśna gęsta śmietana

kawior

kawałek wędzonej ryby

jajko