

Bliny - ruské palačinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

3726 kalorií , **11 g** cukrů , **175 g** tuků , **129 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bliny-ruske-palacinky>

Příprava

Do 250 ml teplého mlieka rozdrobíme droždie, pridáme cukor a trošku múky, aby vznikla hustá kaša, ktorú necháme v teple stáť asi 2 hodiny, až kým nevykysne. Do vykysnutej masy pridáme zvyšok mlieka, múku, žĺtky a soľ a vypracujeme palacinkové cesto, do ktorého pridáme ešte tuhý sneh. Cesto necháme stáť asi pol hodiny. Potom z neho pečieme palacinky, ku ktorým podávame rozpustené horúce maslo, čerstvú smotanu, kaviár, tvaroh alebo nakrájaného slaného sledňa, ktorého pred tým namočíme na niekoľko hodín do mlieka.

Tip k receptu

Pre našinca nezvyklé jedlo, ale ináč vynikajúce, po ktorom chutí pivo aj víno.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 1000 ml mléka
- 30 g droždí (kvasnice)
- 4 vejce
- troška cukru
- špetka soli
- 120 g másla
- 100 ml husté smetany
- 50 g kaviáru
- 150 g tučného tvarohu
- 150 g sledě
- 100 ml mléka na namočení sledě

Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

