Bliny z mąki gryczanej z łososiem

3 czerwca 2012

Bliny można jeść właściwie na każdy posiłek w ciągu dnia, ze śmietaną, wędzonym łososiem i koperkiem lub na słodko - z konfiturami lub miodem. Robię je z mąki gryczanej i pszennej, z dodatkiem drożdży. Mąka gryczana nadaje im charakterystycznego smaku, odróżniającego je od innego rodzaju placków. Tradycyjnie bliny je się na Ukrainie, na Białorusi i w Rosji, w Warszawie serwowane są między innymi w Babuszce. Cały proces przygotowania trwa ponad godzinę: kwadrans czekamy na wyrośnięcie drożdży i trzy kwadranse na wyrośnięcie ciasta. Poniższe ilości składników są na 12-14 placków.

Składniki:

- 150 g mąki gryczanej
- 50 g mąki pszennej
- 10 g świeżych drożdży
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki masła
- 1 żółtko
- olej do smażenia
- 200 g wędzonego łososia
- 1 opakowanie gęstej, kwaśnej śmietany
- świeży koperek

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od podgrzania mleka. Następnie 1/4 szklanki ciepłego mleka dokładnie mieszamy z drożdżami, łyżką mąki pszennej i cukrem. Odstawiamy na 15 minut, żeby drożdże wyrosły.
2. Do miski przesiewamy mąkę gryczaną i pszenną, dodajemy sól, żółtko i wlewamy roztopione masło.
3. Dolewamy mleko z drożdżami i zaczynamy mieszać, dolewając pozostałą ilość mleka. Ciasto musi być gładkie i mieć konsystencję śmietany kremówki.
4. Przykrywamy miskę ściereczką, odstawiamy w ciepłe miejsce i czekamy trzy kwadranse, aż ciasto wyrośnie.
5. Na patelni rozgrzewamy olej roślinny i smażymy po 2-3 placki na raz. Przerzucamy je na drugą stronę gdy mają złoto-brązowy kolor.
6. Jemy na ciepło, przybrane kwaśną śmietaną i łososiem.