

Blini

Tips för en frasig blini:

1. använd mycket smör

2. stek på låg värme

10 g jäst

2,5 dl ljummet mjölk

1,5 dl bovetemjöl

1 dl vetemjöl

3/4 dl gräddfyl

1 äggula

1 krm salt

1 äggvita

smör

1. rör ner jästen i mjölken.

2. tillsätt mjöl, gräddfyl, äggula och salt.

3. vispa äggvitan till hårt skum och blanda ner den i smeten. Blanda försiktigt.
grädda smeten i smör i en plättlagg.

Traditionella tillbehör till blinier:

svart kaviar, laxrom eller löjrom

hackad rödlök

smetana