

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 mléka rozdrobíme droždí, přidáme 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 sled'a, 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 nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník