

Bliny

Hokejový ošial ešte poriadne neutíchol a už tu máme ďalší – futbalový. Pozornosť našich mužných polovičiek sa presúva z Dánska do Ruska. A my sme sa rozhodli, tiež sa potešiť niečím, čo táto krajina ponúka. Národných jedál a receptov majú naozaj dosť, ba dokonca v nich niekedy používajú, aj pre nás trochu divoké, kombinácie ako napríklad pečené pirohy plnené kyslou kapustou a varenými vajcami. Ale nebojte sa, našli sme aj niečo jedlé a hlavne sladké – bliny. 😊

Suroviny na cesto:

200 g hrubá múka
100 g hladká múka
20 g droždie
3 ks vajce
3 dl mlieko
2 dl kyslá smotana
1 PL práškový cukor
maslo
olej na pečenie

Postup:

Z múky, vykysnutého droždia, cukru, vajec a vlažného mlieka pripravíme vláčne cesto ako na lievance, ktoré necháme vykysnúť. Po vykysnutí ho opäť premiešame a dáme znova kysnúť. Následne z vykysnutého cesta upečieme na oleji malé tenké lievance. Keď sú hotové, potrieme ich maslom, uložíme do misky, a aby nevychladli a nevyschli, misu postavíme nad hrniec s teplou vodou. Najchutnejšie sú veľmi tenké a čerstvo upečené. Servírujeme potreté hustou kyslou smotanou.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

