

Blini



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **3** jajeta
- **400** ml mleka
- **200** g brašna
- **1** kašica cicasoli

Priprema

Odvojeno umutiti penasto belanca, a u drugoj ciniji razmutiti malo žumanca sa solju. Postepeno naizmenično dodavati po malo brašna i mleka u žumanca dok mutite. Umucena smesa sa žumancima treba da je gusta poput kaše (ako treba dodajte još malo brašna ili mleka, ako je pregusto).

Pažljivo u umucena žumanca dodati belanca i žicom lagano promešati da bi se zadržao vazduh u smesi. Ako vam i ostane mala grudvica belanceta koja nije razmuceno u žumance, nije ništa strašno.

Zagrejati tiganj na umerenoj temperaturi (da ne zagore blini) i blago napoljiti. Kutlacom sipati testo u sredinu tiganja i ispupcenim delom kutlace poravnjati testo i oformiti krug debljine pola prsta-prst.

Kada se testo osuši i pojave se mali krateri po njemu, blini je sa te strane pecen i možete da okrenete da se ispeče i druga strana. Druga strana je gotova za oko 20-30-tak sekundi.

Savet

Ja sam posle svake 2.bline sa silikonskom etkicom prskala po tiganju jako malu koliinu ulja, bukvalno to bude po 15-20 kapljica, jer blini lepše dobiju boju..