

# **Blini**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 3 jajeta
- 400 ml mleka
- 200 g brašna
- 1 kašičica soli

## **Priprema**

Odvojeno umutiti penasto belanca, a u drugoj ciniži razmutiti malo žumanca sa solju. Postepeno naizmenicno 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 nauljiti. Kutlacom sipati testo u sredinu tiganja i ispučenim 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 ispece i druga strana. Druga strana je gotova za oko 20-30-tak sekundi.

## **Savet**

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