Blinji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 šolje**brašna
- **2 šolje** mleka
- **10 g**kvasca
- **2**jaja
- **50 g**rastopljenog margarina
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica**soli

Priprema

Smlaciti mleko, pa mu dodati kvasac, kašicicu šecera i kašiku brašna. Ostaviti da nadoe.

Rastopiti margarin. Razdvojiti žumanca, od belanaca, pa umutiti cvrst sneg od belanaca. U ciniji za mešenje sipati nadošao kvasac, rastopljen margarin, žumanca i so. Promešati pa dodati brašno i na kraju umešati belanca. Pokriti krpom i ostaviti pola sata da se odmori i malo naraste.

Peci u tiganju, na vrlo malo ulja. Peku se deblji nego redovne palacinke, poput americkih.

Blinji su neutralni pa se mogu jesti i slani i slatki.

Savet

Blinji su ruske palainke, recept koji je rasprostranjen u državama bivšeg SSSR-a. Lino ovaj potie iz Gruzije. Od ove mere bude 20-22 palainke. Meni lino su lepše od amerikih, jer od kvasca imaju poseban ukus. Prijatno :-)