



BLINY GRYCZANE Z KAWIOREM

Składniki:

- 100 g + 1 łyżka bezglutenowej mąki gryczanej
- 1 łyżeczka drożdży instant
- 1/2 szklanki + 3 łyżki mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 1 jajko
- 2 łyżki masła
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
- 1 mały słoik kawioru
- sól i kolorowy pieprz do smaku

Wykonanie:

- podgrzać mleko
- przygotować rozczyń z drożdży - do niewielkiej miski dodać 3 łyżki mleka, 1 łyżkę bezglutenowej mąki gryczanej, 1 łyżeczkę drożdży, 1 łyżeczkę cukru i dokładnie wymieszać
- następnie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia - rozczyń przynajmniej dwukrotnie powinien zwiększyć swoją objętość
- oddzielić białko od żółtka i ubić na sztywno
- masło roztopić i odstawić do przestudzenia
- do wyrośniętego rozczyń dodać 100 g mąki, 1/2 szklanki mleka, żółtko, masło oraz sól do smaku i dokładnie wymieszać, aż do połączenia wszystkich składników
- następnie dodać ubitą pianę z białka i delikatnie połączyć z wcześniejszą masą - najlepiej za pomocą silikonowej łopatką (ciasto powinno mieć konsystencję ciasta naleśnikowego)
- rozgrzać teflonową lub ceramiczną patelnię (bez tłuszczu)
- za pomocą łyżki nałożyć niewielką ilość ciasta i uformować niezbyt cienki placuszek
- bliny smażyć z obydwu stron na złoty kolor (placек najlepiej obrócić na drugą stronę, gdy na jego powierzchni zaczną tworzyć się małe dziurki)
- gotowe bliny przykryć folią aluminiową
- serwować z odrobiną kwaśnej śmietany z kolorowym pieprzem i kawiolem

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.