# Bliny drożdżowe z serem

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 60 min
Liczba porcji: 4

## Użyte akcesoria :

- nóż

## Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć biały ser i mąkę, drożdże, jajko, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować ciasto – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąć ciasto do miski, przykryć ściereczką, pozostawić w temperaturze pokojowej na ok. 30 min. Po tym czasie, na patelni z rozgrzanym olejem smażyć niewielkie bliny z obydwu stron na złocisty kolor. Bliny podawać jako danie obiadowe np. z duszonymi grzybami, krewetkami w winnym sosie, innymi sosami.