Bliny gryczane z musem łososiowo – chrzanowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min + 2 h wyrabianie ciasta
Liczba porcji: 6
Czas smażenia: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - Do dzbanka nr 1 włożyć motylek, wlać 3 białka jaj (czyste, bez kawałków żółtka). Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, ubić białka na pianę – czas 2,5 minuty, prędkość 4.

Krok 2 - Zdjęć pokrywę, wyjąć motylek, dzbanek odstawić.

Krok 3 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć nóż, wlać 250 g mleka, dodać 5 g pokruszonych drożdży i 0,5 łyżeczki cukru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – temperatura 37˚C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do mleka z drożdżami dodać 180 g mąki gryczanej, 140 g mąki pszennej, 50 g miękkiego masła, 40 g śmietany 22%, 3 żółtka i 0,5 łyżeczki drobnej soli. Dodać ubitą pianę z białek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać ciasto – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, ciasto przelać do miski i wstawić do lodówki na 2 godziny.

Krok 6 - Dzbanek nr 1 umyć, osuszyć, założyć nóż. Do dzbanka włożyć 200 g gęstego

jogurtu naturalnego, 100 g gęstej śmietany, dodać 1 czubatą łyżkę chrzanu, 1 łyżkę posiekanego koperku, 0,5 łyżeczki soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Ze 100 g łososia wędzonego zdjąć skórę, rozdrobnić łososia za pomocą np. widelca, włożyć do dzbanka z jogurtem. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać mus – czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 7 - Na patelnię wlać niewielką ilość oleju, rozgrzać. Za pomocą łyżki nakładać porcje ciasta na średnio gorący olej, smażyć bliny z każdej strony aż się przyrumienią.

Krok 8 - Bliny podawać gorące z musem łososiowo – chrzanowym, udekorowane gałązkami koperku lub plastrem łososia.

Wskazówki :

Uwaga – czas ubijania piany z białek zależy od wielkości jaj – im większe, tym czas może być dłuższy.