

Mantarlı Smetanalı Blini

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 6/10

Rus usulü mantarlı smetanalı blini, ince krepleri mantar ve smetana ile buluşturarak yumuşak bir kahvaltılık hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 200 gr Mantar
- 0.5 su bardağı Smetana

Yapılış

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Hamuru çırptıktan sonra 10 dakika dinlendirin.
3. Mantarları tavada 5 dakika soteleyin.
4. Blinileri pişirip smetana ve mantarla servis edin.
5. Parçaları tabaklara alırken yanında çayla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Blini hamurunu dinlendirmek tavada daha ince ve düzgün açılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Mantarlı smetanalı bliniyi sıcak blinilerin üstüne mantarlı harc ile servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta