



Blini snidlinges tejföllel

Blini hozzávalók:

100 g fehér liszt
5 g só
15 g friss élesztő
200 ml langyos tej
1 tojás
olaj

Snidlinges tejföl hozzávalók:

50 g snidling
50 g petrezselyem
1 dl szőlőmag olaj
300 g 25%-os tejföl
só

Elkészítés:

Blini elkészítés:

1. A tejben felfuttatjuk az élesztőt, közben a tojás fehérjét és külön a sárgáját habbá verjük. Habüstben óvatos mozdulatokkal összekeverjük a hozzávalókat. 1 órán át kelesztjük, majd kevés olajon közepesen forró serpenyőben 5–8 cm-es korongokat sütünk, mindkét oldalán megsütve.

Snidlinges tejföl elkészítés:

1. A snidlinget és a petrezselymet 30 másodpercre forrásba lévő vízbe dobjuk.
2. Leszűrjük, hideg vízzel lehűtjük, lecsöpögtetjük, majd törőkendőn leitatjuk a felesleges nedvességet. Késsel összevagdossuk, majd az olajjal 4–5 percig magas fordulaton turmixoljuk. Szűrőruhán átszűrjük az olajat és a kapott zöld fűszerolajjal, sóva kikeverjük a tejfölt.
3. Tálalásig hűtőbe tesszük, amennyiben rendelkezésünkre áll habszifon, beletöltjük és abból tálaljuk.