



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Bliny ziemniaczane



Bliny ziemniaczane

★★★★★(4)

30 minut

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

367 kcal / 1 porcję (246 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 149.69 kcal 7.48%	Białko 3.29 g 6.58%	Węglowod. 21.99 g 8.14%	Tłuszcze 5.92 g 8.46%	Błonnik 1.33 g 5.32%	GDA 7.48%
--------------------------------------	---------------------------	-------------------------------	-----------------------------	----------------------------	---------------------

Składniki

- Ziemniaki - 700g (9 1/3 sztuki)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Mąka pszenna, typ 550 - 100g (2/3 szklanki)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 31g (1/4 szklanki)
- Skrobia ziemniaczana - 13g (1/2 łyżki stołowe)
- Śmietana 12% tłuszczu - 36g (2 łyżki stołowe)
- Margaryna miękka, 60% tłuszczu - 10g (2 łyżeczki)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego - 40g (4 łyżki stołowe)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Obierz ziemniaki, umyj dokładnie, zalej zimną wodą i gotuj około 25 minut w osolonej wodzie. Po tym czasie odcedź i przeciśnij przez praskę do ziemniaków; odstaw do wystudzenia.

KROK 2: W misce wymieszaj dokładnie ziemniaki z mąkami, jajkiem, margaryną i przyprawami.

KROK 3: Na blacie oprószonym mąką zwin ciasto w rulon i pokrój na plasty o grubości około 1,5 cm, lekko rozplaszcz placki. Na gorącym oleju smaż na średnim ogniu z obu stron około 3-4 minuty.

*Najlepiej smakują podane z cebulką i kwaśną śmietaną.

** Bliny ziemniaczane to tradycyjne danie kuchni rosyjskiej, białoruskiej i ukraińskiej. Zwyczajowo bliny spożywane są w tygodniu ostiatkowym zwanym Maslenicą, przed wielkim postem. Współcześnie wymiar religijny nieco stracił na znaczeniu, a bliny jadane są także w innych porach roku.

Smacznego!

