BLINIT SAVULOHEN KERA



Figure Blini

Nämä pienet tattariohukaiset ovat itäeurooppalainen herkku, joka tarjotaan perinteisesti hapankerman, kaviaarin ja sipulisilpun kera tyylikkäänä, tillillä koristeltuna alkuruokana. Tattarina käytetään hyväksi siemen, joten se ei sisällä gluteenia. Tattarijauhot ovat melko tummia, ja niissä on hieman pähkinäinen maku. Voit käyttää blinitaikinaan halutessasi puolet tattarijauhoja ja puolet vehnäjauhoja.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| PÄHKINÄTÖN, KANANMUNATON JA GLUTEENITON  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia + taikinan seisotus  **Kypsennysaika:** 30 minuuttia  **6 hengelle:** (noin 30 kappaletta) | |
| BLINEIHIN | |
| 3 ½ dl (200 g) | Tattarijauhoja |
| ¼ tl | Sokeria |
| ¼ tl | Suolaa |
| 1 ½ tl | Kuivahiivaa |
| 30 g | Voita |
| 4 ½ dl | Maitoa |
| 2 rkl | Lämmintä vettä |
| paistamiseen | Kasviöljyä, joka ei sisällä pähkinää |
| VIIMEISTELYYN | |
| 12 | Ohutta viipaletta savulohta |
| 2-3 | Sipulia hienoksi pilkottuna |
| 1 ½ dl | hapankermaa |
| KORISTELUUN | |
|  | Tuoretta ruohosipulia |
|  | Sitruunalohkoja |
| 1. Siivilöi jauhot, sokeri ja suola melko suureen kulhoon ja sekoita joukkoon hiiva. 2. Sulata voi kattilassa. Nosta kattila levyltä ja lisää maito. Sekoita. Maidon tulisi olla sopivan lämmintä koskettavaksi. 3. Vatkaa maidon ja voin seos vähitellen jauhojen joukkoon, niin että saat paksun, kermamaisen taikinan. Peitä kulho öljytyllä muovikelmulla ja jätä taikina lämpimään paikkaan kohoamaan kaksinkertaiseksi eli noin tunniksi. 4. Vatkaa taikina uudelleen. Vatkaa sitten joukkoon vesi, niin että saat uudelleen paksun, kermamaisen taikinan. 5. Kuumenna hiukan öljyä isossa, paksupohjaisessa paistinpannussa ja kaada ylimääräinen pois. Pane pannuun 3 erillistä lusikallista taikinaa kauas toisistaan ja tasoita kasat lusikalla tasareunaisiksi, pyöreiksi,ø noin 5 cm:n kokoisiksi ohukaisiksi. Paista, kunnes blinit kuivahtavat ja pinta alkaa kuplia kauttaaltaan. Käännä blinit ja paista ne nopeasti toiselta puolelta. Siirrä valmiit blinit lautaselle ja pidä ne lämpiminä hiljalleen kiehuvan vesikattilan päällä sen aikaa, kun paistat loput. **(Taikinasta tulee noin 30 bliniä).** 6. Nosta kullekin lautaselle useita blinejä, 2 rullalle käärittyä savulohen palaa, pieni keko sipulia ja lusikallinen hapankermaa. Koristele annokset sitruunalohkolla ja ruohosipulilla. Tarjoa lämpiminä. | |
| **MAIDOTON** myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön  **VALMISTA BLINIT OHJEEN MUKAAN**, mutta vaihda voi maidottomaan levitteeseen ja maito soija- tai riisimaitoon. Tarjoa hapankerman tilalla maidotonta hapankermaa, juoksevaa tofua [https://fi.wikipedia.org/wiki/Tofu](14%20BLINIT%20SAVULOHEN%20KERA%2014.docx) tai maustamatonta soijajogurttia. | |
| **VIHJE**  Ensimmäiset blinit joutuu ehkä heittämään pois, sillä aivan kuten tavallistenkin ohukaisten kohdalla, ne valmistavat pannua myöhemmin paistettaviin, onnistuneisiin blineihin.  Kolme bliniä en ehkä sopiva määrä alkupalaksi. Ylimääräiset voi pakastaa ja lämmittää myöhemmin kiehuvan vesikattilan päällä tai mikroaaltouunissa. | |