




Bliny gryczane z creme fraiche i z łososiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

mąka gryczana jasna - 200 g
jajko - 1 szt.
cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka

napój migdałowy bez cukru lub mleko - 3/4 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Dodatki: wędzony łosoś, creme fraiche lub serek śmietankowy wymieszane z łyżeczką chrzanu, szczypiorek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników zrobić ciasto. Niewielką ilość ciasta odmierzać małą łyżeczką i smażyć na średnim ogniu małe bliny. Smażyłam bez dodatku tłuszczu. Na wysmażonych blinach układać niewielką ilość creme fraiche z chrzanem i kawałek łososa. Posypać szczypiorkiem.