



BLINY Z ŁOSOSIEM I ŚMIETANĄ KOPERKOWĄ

czas przygotowania
60 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony na zimno
– 6 plastrów – 2 opakowania
kwaśna śmietana – 55 g
ziemniaki – 200 g
mąka – 16 g
jajka – 100 g
koperek – 20 g
proszek do pieczenia – 2 g
sól – 2 g
kwaśna śmietana do dekoracji – 50 g
gałązki koperku do dekoracji



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bliny z łososiem zaczynam przygotowywać tak, jak robiły to nasze babcie, babcie naszych babć, a nawet ich babcie (zakładając, że mieszkały na Kresach i jadły bliny) – od mycia ziemniaków i pieczenia ich w wysokiej temperaturze.
2. Mamy XXI wiek więc zamiast pieca używamy piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C, a cała operacja powinna zająć nam około 45 minut. Naleśniki z łososiem przygotowujemy w niewiele dłuższym czasie...
3. Nie marnujemy tych 3 kwadransów – zamiast leniwie leżeć na kanapie miksujemy jajka z koperkiem na jednolitą zieloną masę, która niebawem uzupełni bliny z łososiem. Dopiero po tym, nie trwającym zbyt długo zadaniu, możemy się położyć i czekać na upieczenie ziemniaków.
4. Kiedy już będą gotowe przecieramy je przez praskę lub sito i dodajemy do nich śmietanę. Tę masę mieszamy aż osiągnie jednolitą konsystencję i wrzucamy do niej resztę składników z przepisu. I znów mieszamy. Tak, tak właśnie na tym polega urok i prostota naszego przepisu na bliny z łososiem.
5. Kiedy składniki są już połączone dodajemy przygotowane wcześniej jajka z koperkiem.
6. Pora zrobić naleśniki z łososiem.
7. W tym celu przelewamy przygotowaną masę na suchą patelnię teflonową – oczywiście nie wylewamy całości, tylko staramy się usmażyć porządnego naleśnika...
8. Kiedy ciasto jest już gotowe wykładamy je na talerz, na nim układamy przepysznego łosiośa MOWI. Nasze bliny z łososiem są prawie gotowe – prawie bo całość nie byłaby zgodna z przepisem, gdyby zabrakło w niej... kwaśnej śmietany.
9. Najwyższa pora zabrać się do jedzenia! Chyba, że jesteście nie tylko smakowymi, ale także wzrokowymi estetami. Wtedy naleśniki z łososiem możecie jeszcze udekorować gałkami koperku!



KTO BARDZIEJ KOCHA
NATURE...? TURYŚCI,
NATURYŚCI CZY
NORWESCY RYBACY?