

Mantarlı Smetanalı Blini

Toplam 30 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Rus usulü mantarlı smetanalı blini, ince krepleri mantar ve smetana ile buluşturarak yumuşak bir kahvaltılık hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 200 gr Mantar
- 0.5 su bardağı Smetana

Yapılışı

1. Hamuru çırptıktan sonra 10 dakika dinlendirin.
2. Mantarları tavada 5 dakika soteleyin.
3. Blinileri pişirip smetana ve mantarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Blini hamurunu dinlendirmek tavada daha ince ve düzgün açılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta