



FISK

Blinier med löjrom

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **240 min** Portioner: **6**



Klassisk rysk förrätt med lyxig känsla.



INGREDIENSER

10 g jäst
4 dl ljummen mjölk
2.5 dl bovetemjöl
1 nypa salt
2 st ägg
4 msk smör
Tillbehör
200 g löjrom
2.5 dl gräddfil
1 st finhackad rödlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lös upp jästen i den ljumna mjölken.
- 2** Täck över och låt jäsa i minst 120 minuter.
- 3** Vispa ner ägg, mjöl och salt.
- 4** Låt jäsa ytterligare 120 minuter.
- 5** Stek i ett plättlagg, använd ordentligt med smör.
- 6** Servera tillsammans med löjrom, fint hackad rödlök och gräddfil.
- 7** *TIPS* Passar även utmärkt att med kallrökt lax, hackad rödlök, lite citron och crème fraîche.