

CONTORNI

Blini

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Uova	3
Acqua calda	3 bicchieri
Sale	1/2 cucchiaino
Bicarbonato	1/2 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Farina	500 g
Aceto di vino diluito in acqua	1/2 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 Premetto che se avete un mixer la cosa risulterà veloce e facilissima, altrimenti avrete bisogno di fruste elettriche o manuali.
- 2 Mescolare le uova con tre bicchieri di acqua calda, aggiungere 1/2 cucchiaino di sale, un cucchiaino di zucchero e 1/2 cucchiaino di bicarbonato.
- 3 Aggiungere 500 g di farina, mescolare bene fino ad ottenere una pasta senza grumi.
- 4 Diluire mezzo cucchiaino di aceto in un bicchiere d'acqua, versarlo nella pasta e cominciare subito a cuocere i blini in olio o burro caldo in una padella piccola o media a seconda delle dimensioni che volete ottenere.
- 5 Si dovrebbero servire caldi, quindi se li preparate in anticipo basterà sistemarli uno sopra l'altro in un piatto, coprire con un tovagliolo e sistemarli nel forno moderatamente riscaldato.
- 6 Poi si possono veramente condire a piacere. La povertà e la semplicità degli ingredienti ne fanno uno di quei piatti d'emergenza che a volte possono risolvere un pasto.