

Bliny

Milch, Eier und Salz mit einem Handmixer vermengen.

Mehl langsam (währenddessen ständig weitermischen)

dazugeben, so dass sich keine Klumpen bilden.

Den Teig ca. 10 min ruhen lassen.

Dann noch mal durchmischen, Öl dazugeben und in einer

heißen Pfanne ausbacken (ca. einen Schöpflöffel pro

Blin, muss man je nach Pfannengröße etwas variieren).

Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter	Milch
---------	-------

5	Ei(er)
---	--------

½ TL	Salz
------	------

300-400 g	Mehl
-----------	------

2 TL	Öl
------	----

Die süße Variante serviert man mit Zucker und Schmand oder

Marmelade oder Honig oder mit gezuckerten Kondensmilch.