|  |
| --- |
| **Blinitaikina** |
| 2,5  dl  | [maitoa](http://www.valio.fi/tuotteet/maidot/valio-taysmaito/#1-l-tolkki)  |
| 1/4  g  | hiivaa  |
| 1 1/4  dl  | tattarijauhoja  |
| 1/2  dl  | vehnäjauhoja  |
| 2  | keltuaista  |
| 1/2  prk    | [Valio kermaviiliä](http://www.valio.fi/tuotteet/kermat-ja-hapankermat/valio-kermaviili/#200-g-pikari)  |
| 1/  tl  | suolaa  |
| 2   | valkuaista  |
| **Paistamiseen** |
|  | [voita](http://www.valio.fi/tuotteet/rasvat/valio-voi-normaalisuolainen/#500-g-paketti)  |
| **Tarjoiluun** |
| 1  prk    | [smetanaa](http://www.valio.fi/tuotteet/kermat-ja-hapankermat/valio-smetana/#120-g-pikari)  |
| 1  | sipuli hienonnettuna  |
|  | mätiä  |
|  | tilliä **Valmistusohje*** Aloita blinien valmistaminen liottamalla hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Varaa riittävän tilava kulho, koska taikina kohoaa.
* Vatkaa joukkoon tattari- ja vehnäjauhot. Anna seoksen kohota n. 1 t.
* Lisää blinitaikinaan keltuaiset, kermaviili ja suola. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää taikinaan varovasti sekoitellen.
* Paista blinit voissa molemmin puolin joko blini-, ohukais- tai paistinpannulla.
* Nosta valmiit blinit tarjoiluvadille ja peitä alumiinifoliolla, etteivät ne jäähdy.
* Tarjoa blinien kanssa smetanaa, mätiä, hienonnettua sipulia ja tilliä.

**GLUTEENITTOMAT BLINIT*** \* Korvaa halutessasi vehnäjauhot gluteenittomalla jauhoseoksella tai käytä pelkästään tattarijauhoja. Valmista muuten samaan tapaan. Voit myös korvata tavalliset maitotuotteet laktoosittomilla.
 |