|  |  |
| --- | --- |
| **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. |