

Μπλινί- Κρέπες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

2 αυγά
2 κούπες γάλα ή ξινόγαλα
1 μικρό πακετάκι μαγιά
2 κ.σ. ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
2 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
ελαιόλαδο ή αραβοσιτέλαιο
Λιωμένο βούτυρο

Εκτέλεση

Όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Βγάλτε τα αυγά αρκετά νωρίτερα από το ψυγείο. Το γάλα, πρέπει να είναι χλιαρό, αλλά όχι ζεστό.

Σ' ένα κεραμικό ή πλαστικό μπωλ (όχι μεταλλικό) διαλύστε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα ή ξινόγαλα, προσθέστε 1 κ.σ. ζάχαρη και περίπου μισή κούπα κοσκινισμένο

αλεύρι. Ανακατέψτε τα υλικά ώσπου να γίνει ένας ομοιογενής χυλός και αφήστε το χυλό να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος, για μισή ώρα.

Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη. Ανακατέψτε απαλά και αρχίστε να κοσκινίζετε μέσα στο μείγμα το αλεύρι, περίπου μισή κούπα τη φορά. Όταν το αλεύρι έχει τελειώσει και το μείγμα είναι ομοιογενές, προσθέστε 2 κ.σ. λάδι, ανακατέψτε καλά και διατηρείστε σε ζεστό μέρος το μείγμα.

Αλλείψτε ελάχιστο λάδι σε ένα αντικολλητικό τηγάνι και βάλτε το να κάψει πάρα πολύ (ώσπου να καπνίσει το λάδι). Βάλτε στο τηγάνι μια μικρή ποσότητα από το μείγμα και γύρτε το τηγάνι προς όλες τις κατευθύνσεις πολύ γρήγορα, ώστε το μείγμα να απλωθεί ομοιόμορφα παντού και το μπλινί να γίνει πολύ λεπτό. Όταν η επιφάνεια του μπλινί βγάλει φουσκάλες και δεν είναι πια ρευστή αναποδογυρίστε το, να ψηθεί κι από την άλλη, για μισό λεπτό περίπου. Βγάλτε το από το τηγάνι, κι αμέσως (χωρίς να ξαναλαδώσετε το τηγάνι) βάλτε το μείγμα για το επόμενο μπλινί. Μεχρι να ψηθεί το υπόλοιπο, αλλείψτε το προηγούμενο μπλινί με τη βοήθεια ενός πινέλου, με λιωμένο βούτυρο, από τη μια μεριά.

Συνεχίστε μέχρι να τελειώσει ο χυλός. Δεν θα ξαναχρειαστεί να λαδώσετε το τηγάνι καθόλου. Έχετε υπόψη σας ότι όπως όλες οι τηγανητές ζύμες, έτσι και τα πρώτα ένα δυο μπλινί, βγαίνουν χάλια. Από το τρίτο κι έπειτα τρώγονται.

Μπορείτε να κάνετε μπλινί σε δύο μεγέθη : μεγάλα σαν κρέπες που θα τα γεμίσετε με ανθότυρο και φρούτα του δάσους, ή κρέας ή λαχανικά, όπως ακριβώς γεμίζουμε τις κρέπες. Μικρά, με διάμετρο περίπου 3 εκατοστά, που μπορείτε να τα σερβίρεται με χαβιάρι, ή άλλα αυγά ψαριών, ή με μους καπνιστών ψαριών. Σ' αυτή την περίπτωση δοκιμάστε να κάνετε τη ζύμη με ξινόγαλα. Γίνεται αρκετά πιο ξινή και ταιριάζει ωραία με τα αυγά. Θυμάμαι μια φορά, ότι σ' ένα πάρτυ της αδελφής μου, είχα ψήσει τα μπλινί σε βαφλιέρα και τα είχα χωρίσει ακτινωτά σε καρδιές (που πριν αποτελούσαν τη βάφλα - μαργαρίτα). Τα συνόδεψα με σμετάνα και καπνιστό σολωμό, και κάρνανε μεγάλες στράκες.

Τα μπλινί, όπως και όλα τα παρόμοια εδέσματα, τηγανήτες, κρέπες κλπ, συμβολίζουν τον ζεστό χρυσό ήλιο. Στη Ρωσία, γίνεται κάθε χρόνο μια μεγάλη γιορτή, η Μασλένιτσα για το καλωσόρισμα της Άνοιξης, περίπου στο τέλος του Φλεβάρη. Εκεί τα μπλινί έχουν την τιμητική τους και παρουσιάζονται σε διάφορες εκδοχές που εκπροσωπούν όλες τις εθνότητες που ζουν σ' αυτήν την τεράστια χώρα.



Πηγή: ellada-russia.gr