



Μπλινίς με σολωμό

Μερίδες: 12, Χρόνος Προετοιμασίας: 20, Χρόνος Μαγειρέματος: 3-4'

Υλικά

Για τα Blinis

- 1 φλυτζ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (ή 2/3 φλ. αλεύρι & 1/3 φλ. αλεύρι από φαγόπυρο)
- 1/2 κ.γ. Baking Powder
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 ml γάλα φρέσκο
- 1 αυγό
- 1 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
- Βούτυρο για το μαγείρεμα

Για το Σερβίρισμα

- 12 φέτες καπνιστό σολομό ή καπνιστή πέστροφα
- 200 gr. creme fraiche ή γιαούρτι στραγγιστό
- 1/2 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1/2 μάτσο μαϊντανό ψιλοκομμένο
- Ξύσμα και Χυμό από 1 λεμόνι
- Πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

1. Ανακατέψτε το αλεύρι με το αλάτι και το baking powder σε ένα μπολ.
2. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπήστε το αυγό, το γάλα και το λιωμένο βούτυρο
3. Ανακατέψτε μαζί και τα δύο μείγματα, ίσα-ίσα να ομογενοποιηθούν.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom



4. Βουτυρώστε ένα αντικολλητικό τηγάνι και σε μέτρια φωτιά, ψήστε τα blinis, ρίχνοντας μέσα 1 κ.σ. χυλό κάθε φορά. Βάλτε στο τηγάνι όσα χωράει χωρίς να ακουμπάνε το ένα με το άλλο.

5. Ψήστε για 1-2 λεπτά μέχρι να εμφανιστούν φουσκάλες από πάνω. Γυρίζουμε από την άλλη φορά και ψήνουμε για ακόμα 1 λεπτό.

6. Για το σερβίρισμα, τοποθετήστε τα blinis με μία φέτα σολομό στο καθένα, σε ένα δίσκο. Σε ένα μπολ ανακατέψτε το μαϊντανό, το κρεμμύδι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού, και βάλτε από μια κουταλιά της σούπας σε κάθε blinis. Βάλτε και μία κουταλιά creme fraiche ή γιαουρτιού και σερβίρετε.

Chef's Tip: Για ακόμα πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα, γαρνίρετε με 1 κουταλιά του γλυκού αυγά σολομού (μπρικ) ή αυγά ρέγκας.

Enjoy!

Love, M.G.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom