

## BLINI = RYSKA BOVÄTEPLÄTTAR

Jästid ca 1 timme

### DU BEHÖVER

- 15 gr jäst
- 1 äggula
- 1 tsk salt
- 1  $\frac{1}{2}$  dl bovetemjöl
- 1 dl vetemjöl
- 2 dl mjölk
- 1 dl **pilsner**
- 1 äggvita

### GÖR SÅ HÄR

1. Rör ut jästen med litet av mjölken
2. Tillsätt äggula, salt, mjöl samt resten av mjölken
3. Rör smeten jämn och slät
4. Blanda ned pilsner
5. Täck över smeten och låt den jäsa ca 1 timme  
När smeten är färdigjäst;
6. Bland försiktigt ned den till hårt skum vispade vitan
7. Grädda på båda sidor i plättlag över svag värme plättarna ljusbruna
8. Lägg upp dem direkt på varma tallrikar och lägg på en klick rysk kaviar eller löjrom på varje plätt
9. Servera med gräddfyl och finhackad lök eller klippt gräslök

Vanliga plättar kannserveras på samma sätt, grädda dembara då lite tjockare