

Mor Lizzi's opskrifter.

BLINIS

CA. 25-30 STYK

200 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. salt, et nip sukker
4 æg
1 dl mælk
Ca. 50 g smør til stegning

Æg og mel piskes godt sammen, bagepulveret blandes med melet og piskes i æggeblandingen. Der smages til med salt og sukker.

Smørret smeltes på en pande og der bages tykke pandekager. Skal stå ved middel varme til de er gyldne og gennembagte, ca. 2 min. På hver side

Når pandekagerne er færdige, stikkes de ud med et glas af passende størrelse. Man kan også vælge, at stå og bøvle med at forme blinis direkte på panden, men det synes jeg tager for lang tid. Det allernemmeste er selvfølgelig at bruge sin blinis pande :o)

Stenbiderrogn med rødæg.

Ca. 150 gr. stenbiderrogn
1 lille bager cremefraiche 38 % (ellers bliver det for tyndt)
2 små rødæg snittet meget fint.

Rør cremefraiche og rødæg sammen og smag det til med salt og peber. Rør det halve af rognen i og sæt resten ind i en skål.

Jeg lader altid mine gæster kreere deres egen blinis, så får de det som de vil have det. Desuden er det så også nemmere at gemme resten til dagen efter.