

BLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- 3 bicchieri di acqua calda,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 500 g di farina,
- 1/2 cucchiaino di aceto di vino diluito in acqua.

Premetto che se avete un mixer la cosa risulterà veloce e facilissima, altrimenti avrete bisogno di fruste elettriche o manuali.

Mescolare le uova con tre bicchieri di acqua calda, aggiungere 1/2 cucchiaino di sale, un cucchiaio di zucchero e 1/2 cucchiaino di bicarbonato.

Aggiungere 1/2 Kg di farina, mescolare bene fino ad ottenere una pasta senza grumi.

Diluire mezzo cucchiaino di aceto in un bicchiere d'acqua, versarlo nella pasta e cominciare subito a cuocere i blini in olio o burro caldo in una padella piccola o media a seconda delle dimensioni che volete ottenere.

Si dovrebbero servire caldi, quindi se li preparate in anticipo basterà sistemarli uno sopra l'altro in un piatto, coprire con un tovagliolo e sistemarli nel forno moderatamente riscaldato.

Poi si possono veramente condire a piacere.

La povertà e la semplicità degli ingredienti ne fanno uno di quei piatti d'emergenza che a volte possono risolvere un pasto.