

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Blin?yki (frittelle sottili) d'avena

---

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

2 tazze d'avena  
6 tazze d'acqua  
1 tazza di farina  
1 uovo  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cipolla  
2 cucchiari di olio vegetale  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Mettete l'avena in una casseruola, aggiungetevi l'acqua a copertura e lasciate inacidire.

Scolate, quindi e lavate l'avena.

Usate il latte d'avena appena ottenuto per fare un impasto insieme a della farina d'avena e farina di grano, uova, zucchero. Cuocete le frittelle sottili.

Alternate uno strato di cipolle saltate con le frittelle e scaldate il tutto in forno a temperatura moderata per 5 minuti.