

ANTIPASTI E SNACK

Blin?yki (frittelle sottili) – Vier?yki

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



PER LE FRITTELLE

1 tazza di farina
2 tazze di latte
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
4 cucchiaini di lardo o burro
sale.

PER IL RIPIENO

200 g di formaggio spalmabile
1 uovo
1 cucchiaio di zucchero
4 cucchiaini di panna acida
3 cucchiaini di burro.

PREPARAZIONE

1 Miscelate le uova, lo zucchero, il sale, la farina e metà del latte. Mescolate fino a che tutti

gli ingredienti siano ben amalgamati.

A questo punto, versate la parte rimanente di latte e miscelate nuovamente.

Friggete le frittelle; quando ne avete fritto un lato, mettete il ripieno al centro del lato fritto, quindi chiudete la frittella ad involtino e friggete anche il secondo lato.

Farcite le frittelle con il formaggio spalmabile miscelato con zucchero e uova. Una volta fritti, versateci sopra della panna acida miscelata a burro fuso, coprite con un coperchio e terminate la cottura in forno per 20-30 minuti.