

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Blin yki (frittelle sottili) d'avena

di: *Cookaround*

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 o 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.