



KUCHNIA POLSKA +6 MAGDALENA BUKOWSKA, 14-08-2017 (11:07)

## Bliny, czyli wizytówka kuchni kresowej. Prosty i sprawdzony przepis

Trudno sobie wyobrazić prostsze danie niż bliny. A jednak podobnie jak na rosół, na ten niewymyślny placek każda gospodyni w Rosji, na Ukrainie, Białorusi, Litwie czy we wschodniej Polsce ma swój własny niepowtarzalny przepis. I nie chodzi tu wyłącznie o różnorodność dodatków, ale także o recepturę samego naleśnika. W cyklu "Smaki Polski" zdradzamy sekrety przysmaku ze wschodniej ściany.

99 12 50 14



(iStock.com)

Choć bliny kojarzą nam się przede wszystkim z kuchnią naszych wschodnich sąsiadów, gdzie stały się daniem narodowym, korzenie tych wypieków mogą sięgać znacznie dalej, być może nawet do Chin czy Egiptu. Badacze przekonują, że Słowianie wypiekają bliny przynajmniej od VIII wieku, a ich pojawienie się w kuchni tego regionu miało związek z pogańskimi obrzędami. Blin miał symbolizować boga słońca, dlatego przygotowywano go m.in. z okazji Maslenicy, czyli święta pożegnania zimy. Żłociste placki serwowano w tym dniu zazwyczaj z miodem lub konfiturą. Wierzono też, że im więcej blinów zostanie zjedzonych, tym lepszy i szczęśliwszy będzie nadchodzący rok.

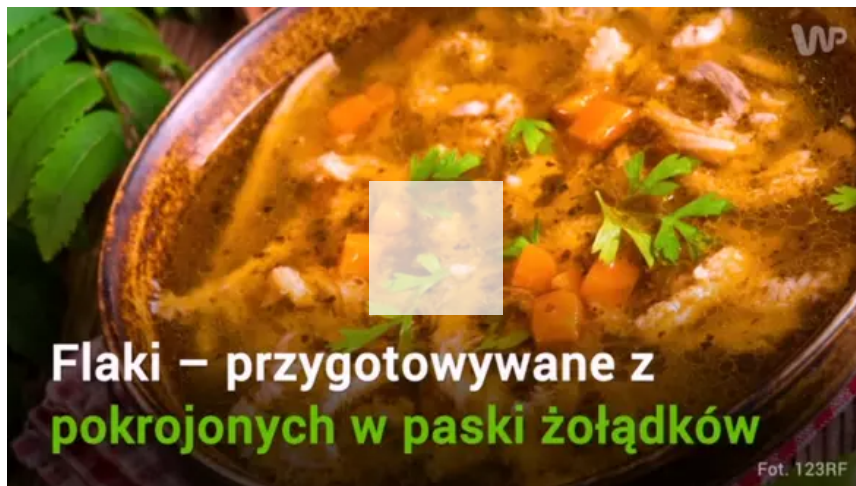
Maslenica do dziś przetrwała w tradycji kulinarnej naszych sąsiadów, jako ostatki przed prawosławnym Wielkim Piętkiem. Jednak dziś bliny jada się cały rok.



## Przysmak biedoty ze Wschodu

Średniowieczny przepis na bliny oparty był na mące pszennej, którą z czasem zaczęto mieszać z żytnią czy gryczaną. Potem do ciasta zaczęto dodawać drożdże piwne i cienki placek zmienił się w pulchniejszego blina. Biorąc pod uwagę, że słowiańskie ziemie stoją nie tylko mąką, ale i ziemniakami, nie dziwi też kolejna modyfikacja przepisu na to danie - mianowicie dodawanie do mąki, a często zastępowanie jej, utartymi ziemniakami. Do dziś jest obowiązująca receptura w wielu domach.

**Zobacz także wideo: Wyglądają obrzydliwie, a są pyszne. Dziwne polskie smaki**



Choć tradycyjnie kresowe placki były potrawą biedoty, za sprawą swojej uniwersalności, a także ogromnej gamy, często luksusowych dodatków, przez wieki wkroczyły na salony i dziś pojawiają się często także na wykwinnych stołach. Co ważne to danie nie wymaga ani wymyślnych składników, ani zbyt wiele czasu, ani też niezwykłych talentów kulinarnych. Wspaniałą blinową ucztę możemy więc bez problemu przygotować w domu. Podobno przepisów na placki jest dokładnie tyle, ile

Zacznij dzień z Wirtualną Polską.

Ustaw jako stronę startową



INSPIRACJE

TEMATY



### Drożdżowe pszenno-gryczane bliny to prawdziwy klasyk

Do ich przygotowania potrzebujemy 2 części mąki pszennej i 1 części gryczanej. Na około 400 g mąki, dodajemy pół litra mleka, 25 g drożdży, 1 jajko, 50 g masła oraz dużą szczyptę soli. Do letniego mleka wrzucamy pokruszone drożdże i około dwóch łyżek mąki - na zaczyn. Ciasto odstawiamy na pół godziny w ciepłe miejsce. Mieszymy stopione i ostudzone masło, resztę mąki, żółtko i sól i dodajemy do zaczynu i mieszamy. Na końcu dodajemy ubite na piankę białko. Ciasto ponownie zostawiamy na 30 - 40 minut do wyrośnięcia. Bliny smażymy na rozgrzanej patelni, aż obie strony placka będą miały złocisty kolor. Idealne pszenno-gryczane placuszki, powinny być podobne w konsystencji do polskich racuchów. Możemy serwować je z miodem, owocami, ale z kawiozem, śmietaną czy np. farszem mięsny.

### Ziemniaki do blinów

Bliny ziemniaczane z kolei bardziej przypominają nasze placki ziemniaczane, choć nie powinny być tak chrupiące. Przygotowujemy ze startych kartofli, cebuli i jajek. Opcjonalnie, jeśli w płynie odcisniętym z ziemniaków jest za mało skrobi, możemy dodać łyżkę mąki ziemniaczanej. Ciasto oczywiście solimy i smażymy na malutkim ogniu, wylewając na patelnię jak najcieńsze placki. Takie bliny idealnie smakują z kwaśną śmietaną, smażonym boczkiem i cebulką i innymi wytrawnymi dodatkami.

### Najprostszy przepis na bliny

Jeśli chcemy zrobić naprawdę uniwersalne i błyskawiczne bliny, wymiesajmy ze sobą szklankę mąki, dwie szklanki kwaśnego mleka lub maślanki, dużą szczyptę soli i płaską

REKLAMA



Philips Lumea

PHILIPS

Sprawdź »

mediaexpert

Zacznij dzień z Wirtualną Polską.

Ustaw jako stronę startową



INSPIRACJE

TEMATY

bliny możemy podać z absolutnie każdym nadzieniem. Idealnie smakują serwowane jak nasze naleśniki - ze słodkim twarogiem.

KARNET DO KLUBU FITNESS



## Ciasto z różną, czyli tradycyjny sękacz. Jak powstaje?

Kuchenny niezbędnik

Zobacz!

Zobacz!

Zobacz!

HOMEBOOK.PL

REKLAMA

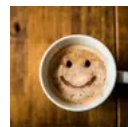
### Najnowsze



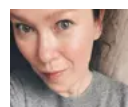
5 powodów, dlaczego warto jeść rodzynki



Przetwory z cytrusów. Bomba smaku i witamin



Kawa 3w1. Wygodna, ale czy zdrowa?



Patrycja Dolecka – kulinarna hedonistka, która potrafi uwodzić

Zacznij dzień z Wirtualną Polską.

Ustaw jako stronę startową



INSPIRACJE

TEMATY

14

KOMENTARZE

12

15

WOW!

4

WAŻNE

1

SŁABE

4

STRASZNE

Napisz komentarz

14-08-2017 **yh65** rosół rosołowi jest nie równy tak samo jest z flakami naleśnikami czy plackami ziemniaczanymi czy nawet tym powszednim chlebem wyrabianym tradycyjnie nie ...[Czytaj całość](#)

14-08-2017 **no** Ten artykuł miesza całkowicie pojęcia. Sa bliny, naleśniki, racuchy i placki ziemniaczane, a nie jakies hybrydy spod reki pijanego kucharza.

14-08-2017 **mmmm** pyszne!

▼ Rozwiń komentarze (14) ▼



Sernik z tęczową galaretką i owocami. Doskonałe ciasto bez...



Grill elektryczny. Szybkość i wygoda grillowania przez cały...



Patelnia w kuchni to podstawa. Jaka będzie najlepsza?



Silikonowe, a może ze szklanym dnem? Oto najlepsze tortownice



Idealny pomysł na zimowy wieczór. Grzane wino z...



Pieczenie ciasta - jak zacząć? Odpowiednie foremki do pieczenia

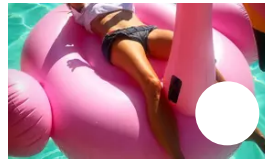
## Wybrane dla Ciebie



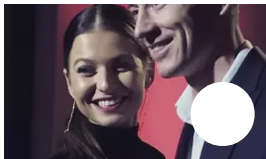
Poprowadź własne imperium



Żółtaczką atakuje Polskę. Na Śląsku liczba chorych wzro...



Małgorzata Rozenek przeży się na dmuchanym flamingu...



Lewandowscy na świątecznej imprezie FC Bayern...



Rządowa skoda rozbita na A2. Limuzyna ma skasowany tył



Polacy poszukiwani do pracy za granicą. Zobacz, gdzie nas chcą

WP  
REKLAMA