Przepis pani Neli Rubinstein na 36 blinów o średnicy ok. 11 cm

Rozczyn: 15 g drożdży, odrobina soli, 1/2 łyżeczki cukru, 1/2 szklanki letniej wody.

Ciasto: 4 jajka, osobno białka i żółtka, 2 szklanki mąki pszennej (Pani Nela nie przepada za blinami gryczanymi, gdyż jej zdaniem mają one zbyt zdecydowany smak. Natomiast ja robiłam bliny zarówno z mąki pszennej, jak i z mąki pszennej zmieszanej pół na pół z mąką gryczaną, i obie te odmiany są równie dobre. Zatem można wziąć 1 szklankę mąki pszennej i 1 szklankę mąki gryczanej),

1,5 szklanki letniego mleka, 6 łyżek stopionego masła, 1 łyżeczka cukru, 1/4 łyżeczki soli.

Drożdże, cukier i sól umieścić w małej miseczce, rozpuścić w ciepłej wodzie i odstawić na około 10 minut. W tym czasie wsypać mąkę do dużej miski, zalać mlekiem, dobrze wymieszać. Dodać żółtka, masło, cukier oraz 'burzący się' rozczyn. Ubić pianę z białek, połączyć z dokładnie wymieszanym ciastem. Należy to zrobić szczególnie starannie, aby ciasto uzyskało jednolitą konsystencję bez białych 'chmurek'. Miskę przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 3 godziny. Na lekko nasmarowaną masłem patelenkę kłaść po mniej więcej dwie łyżki stołowe ciasta i smażyć na średnim ogniu z obu stron, aż bliny się zrumienią.

Podawać gorące, z kwaśną śmietaną, roztopionym masłem, kawiorem lub pastą ze śledzia (jedno nie wyklucza drugiego). **Pastę ze śledzia** się przygotowuje bardzo prosto: **solonego, wymoczonego śledzia**
należy przepuścić przez maszynkę, wymieszać z
dwoma posiekanymi jajkami na twardo
i
drobno posiekaną cebulką,
doprawić
pieprzem
, i ewentualnie dosolić.

Ja czasem robię też **masło łososiowe** : **masło** roztarte z **drobno posiekanym wędzonym łososiem** , przyprawione **sokiem cytrynowym**
. Również dobrze smakuje z blinami.

Anetek - Aneta Baran - przepis z sieci