

Desayuno en Rusia

Existe un dicho en Rusia que dice así:

Cómete el desayuno solo,
Comparte la comida con un amigo,
¡Pero dale la cena a tu enemigo!

El desayuno se considera la comida más importante del día. Este debería ser comido y no compartido ni regalado. El desayuno en Rusia generalmente se come a las 8:00 A.M. y es muy llenador. Un típico desayuno Ruso consiste en un blini servido con crema ácida y leche o té.

Los blinis son como panqueques. Si es que no te llama la atención la crema ácida, entonces prueba poniéndole tu mermelada favorita.

Receta:

4 tazas de harina para todo uso
2 tazas de leche de manteca
1 huevo
Media cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
Media a 1 taza de agua tibia (opcional)
Media taza de aceite de maravilla para freir

1. Coloca la harina en un bol grande para mezclar. De a poco, agrega la leche de manteca. Bate bien con una cuchara para prevenir que se formen grumos.
2. Agrega el huevo, la sal y el azúcar y revuelve hasta que se mezcle todo. La mezcla debería ser como el batido para hacer panqueques. Si es que te queda muy espeso, échale hasta media taza de agua.
3. Coloca esta mezcla en un lugar tibio por unos 10 a 15 minutos.
4. Engrasa un sartén pequeño con una cucharadita de aceite. Calienta el sartén durante varios segundos sobre fuego medio.
5. Hecha media taza del batido en el sartén. Rápidamente gira el sartén para que quede una fina y pareja capa cubriendo todo el fondo. Si es que el batido se ha espesado, agrégale más agua.

Cuando el borde del panqueque se despegue fácilmente del sartén, gíralo cuidadosamente con una espátula.

6. Cuando el otro lado se despegue fácilmente del sartén, saca el panqueque, colócalo en un plato y tápalo con una tela o con un paño. Repite el proceso con el resto del batido, agregando más aceite al sartén cuando sea necesario. Sírvelos calientes con alguna cosa que tú creas que va a ser sabrosa, como mermelada o crema ácida.