

Blinis sa zelenim šparogama i škampima

Letnji obrok sa zelenim šparogama i škampima

4 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



1 Pripremite:

Propržite pinjole u teflonskom tiganju bez dodavanja masnoće i grubo iseckajte. Krompir oljuštite i narendajte. Otopite škampe prema uputstvu sa pakovanja. Oljuštite šparoge u donjoj trećini ploda. Pripremite kesice za pečenje, ca. 20 cm duže od šparoga.

2 Šparoge:

Operite ih, posolite i stavite ih mokre u kesice za pečenje. Rasporedite maslac po njima, zatvorite kesice i položite ih na tepsiju. Stavite da se peče u donjoj polovini rerne.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: donja polovina

Sastojci:

Tepsija:

4 kesice za pečenje (veće)

Za blinise:

60 g semenki pinije (pinjole)

200 g krompira brašnjavog

100 g pšeničnog brašna

1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

1 jaje

0,5 kašičice soli

1 čaša kisele pavlake

2 kašika/e peršuna sitno seckanog

Šparoge:

2 kg šparoga zelenih

100 g maslaca

1 čaša kisele pavlake

2 kašičice senfa

Škampi:

750 g škampi smrznutih krupnih bez

ljuske

bibera mlevenog

Dodatno:

80 g margarina

3 **Blinis:**

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo u dubljoj činiji. Dodajte krompir, jaje, so, pavlaku, peršun i polovinu pripremljenih pinjola. Sve umutite mikserom (nastavci za mešenje), muteći prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačenu smesu. Otopite polovinu margarina u tiganju, testo sipajte kašikom i ispecite oko 12 blinisa. Treba da dobiju zlatno-žutu boju sa obe strane. Šparoge aranžirajte na poslužavniku. Pomešajte pavlaku sa ostatkom pinjola, senfom i tečnošću koja je ostala od šparoga u kesicama. Zagrejte u manjoj šerpi i posolite. Prelijte sos preko šparoga.

4 **Škampi:**

U preostalom margarinu propržite škampe sa obe strane po 3 minuta, dodajte so i biber po ukusu. Rasporedite škampe preko šparoga. Servirajte uz blinise.

Savet:

- Blinise možete da pripremite kao prilog i uz druga jela od povrća ili mesa.
- Semenke pinjola možete da zamenite i semenkama suncokreta ili bundeve.