

# ***Blinis* (Блины с творогом и изюмом)**

## **Crespells amb mató i panses**

Rússia

Yulia Isaeva

### **Ingredients**

Per als *blinis* (crespells o creps):

1,5 gots de farina

½ l de llet

3 ous

2 cullerades de sucre

1 cullerada d'oli de gira-sol

Un pessic de sal

Mantega per a coure els crespells

Nata, mel o melmelada per a la presentació

Per al farciment:

250 g de mató

2 cullerades de nata

50 g de panses de Corint

2 cullerades de sucre

Sucre de vainilla

### **Preparació**

En un bol bateu-hi els ous amb el sucre i un pessic de sal. Afegiu-hi la llet i la farina. Bateu-ho to bé. Aboqueu-hi l'oli i remeneu-ho tot. Escalfeu la paella. Unteu-la amb mantega i feu-hi les creps, d'una en una. Deixeu-les cuites a sobre d'un plat, perquè no es refredin.

Per fer el farciment, agafeu les panses i escaldeu-les (en aigua molt calenta per a hidratar-se). Un cop escorregudes, barregeu-les amb el mató, el sucre, el sucre de vainilla i la nata.

Agafeu el crespell i ompliu-lo amb aquest farciment. Emboliqueu-lo bé. Serviu els *blini* amb nata, mel o melmelada.