**Bliny met zure room en kaviaar**

3 tl droge gist

3 el suiker

5 dl lauwe melk

25 g zachte boter

300 g boekweitmeel

200 g tarwemeel

2 eieren gesplitst

zout

175 g zure room

*Andere:*

bakboter

kaviaar

zure room

citroenschijfjes

De bliny-pannenkoekjes: laat gist en 2 el suiker in 1 dl lauw water in volume verdubbelen. Roer 2,5 dl melk met 1 el suiker en de boter door het gistmengsel.

Voeg boekweitmeel toe. Meng gedurende 10 minuten en laat dan 30 minuten rijzen. Meng 2,5 dl melk, tarwebloem, eigeel, zout en zure room onder het deeg.

Laat 1 uur afgedekt rijzen. Klop de eiwitten stijf en spatel ze onder het deeg. Bak het deeg in een koekenpan zoals gewone pannenkoekjes.

Dien op met kaviaar, zure room en citroenschijfjes.