

Blini

15 g jäst
1 äggula
1 tsk salt
1 dl bovetemjöl
1,5 dl vetemjöl
2 dl mjölk
1 dl öl
1 äggvita

Jästid: ca 1 timme

Rör ut jästen med mjölken.

Tillsätt äggula, salt och mjöl.

Rör smeten slät och jämn.

Blanda ner ölet och låt smeten jäsa.

Blanda försiktigt ner den hårt vispade äggvitan efter jäsningen.

Grädda blinin på båda sidor.

Servera med smetana eller gräddfil, rom och finhackad lök.

Sjömansbiff

600 g kött (nöt, älg eller ren) i skivor eller strimlor
2 msk smör eller margarin
salt
peppar (vit eller svart)
3-4 gula lökar i skivor
8-10 potatis i skivor
ca 5 dl öl (eller öl- och buljongblandning)

Koktid: ca 50 min.

Bryn kött i en del av fett.

Krydda och salta köttet.

Bryn lök i resten av fett.

Varva kött, potatis och lök i en ugnsfast form med potatis överst.

Stek i ugnen ca 200 C grader ca 40- 50 min.

Strö på hackad persilja.

Porterkaka

250 g vetemjöl och lite extra att pudra formen
1,5 dl Porter öl
300 g smör plus lite extra att smörja formen
2 tsk bakpulver
100 g kakaopulver
375 g strösocker
3 stora ägg
1 msk vaniljextrakt
1,5 dl gräddfil

Sätt ugnen på 180 grader.
Smör en rund form med löstagbart botten.
Smält smöret och rör ner kakaopulver och öl.
Ta kastrullen från plattan.

Blanda mjöl, bakpulver och socker.
Gör ett hål i mitten och häll smörblandningen tillsammans med ägg,
gräddfil och vaniljextrakt.
Blanda väl.
Häll smeten i den smorda kakformen.
Grädda i ugnen i ca 1 timme. Känn med sticka.

Servera med vispgrädde och Porter öl.