

Bulviniai blynai su antiena



Gaminimas

1. Sutarkuokite bulves ir labai smulkiai supjaustykite svogūną.
2. Sudėkite tarkuotas bulves ir supjaustytą svogūną į marlę ir nuspauskite kaip įmanoma daugiau skysčio.
3. Sudėkite masę į dubenį, įmaišykite miltus, kiaušinį, pagardinkite muskату, druska ir pipirais.
4. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir kepkite blynelius ant mažos ugnies, kol pasidarys gražios auksinės spalvos.

Padažai:

1. 1 valgomą šauktą majonezo sumaišyti su krienais ir citrinos sultimis.
2. 1 valgomą šauktą majonezo sumaišyti su pelėsiniu sūriu.

Patiekite su [k/r antienos file griežinėliais](#).

Skanaus!)

Už receptą dėkojame Alkanas Qrmis!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
500 g	bulvių
1 vnt.	svogūnas
50 g	miltų
1 vnt.	kiaušinis
0,5 a.š.	muskato riešuto
žiupsnelis	druskos ir pipirų
kepimui	aliejaus
	Padažas prie blynų:
2 v.š.	švelnaus majonezo
1 a.š.	krienų
1 a.š.	pelėsinio sūrio
šlakelis	citrinos sulčių