

BULVINIAI BLYNAI SU TROŠKINTA GRIETINĖLĖJE ANTIENA BEI DARŽOVĖMIS



Gaminimas

1. Išvirtas bulves sutriname, beriame krakmolą, prieskonius pagal skonį, įmušame kiaušinį ir viską gerai sumaišome. Rankomis formuojame blynus ir kepame ant įkaitinto aliejaus keptuvėje iš abiejų pusių iki auksinės spalvos.
2. Mėsą apkepiname įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių, beriame susmulkintą svogūną bei morką pjaustyta griežinėliais, pakepiname apie 2-3min. Sumažinus kaitrą supilame grietinėlę sumaišyta su šiek tiek vandens (apie 100ml vandens) ir troškiname apie 10-15min, tada beriame prieskonius ir dedame špinatą. Visumą permaišome ir dar šiek tiek patroškiname, kol špinatai sukris, bet liks dar žali.
3. Patiekiame: bulvinį blyną, o ant jo dedame po gerą šaukštą troškintos mėsos su daržovėmis. Visiems Skanaus 😊

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

6-8 VNT.	virtų bulvių
1-2 šaukštų	bulvių krakmolo
1 VNT.	kiaušinio
šiek tiek	aliejaus kepimui
450 g	marinuoto antienos šašlyko (naudojau iš Kitchenme)
1	morkos
200 ml	grietinėlés 30proc. riebumo
1	svogūno
1 saujos	šviežių špinatų
pagal skonį	druskos/maltų juodųjų pipirų